

SPÉCIAL *Fêtes*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Pâte feuilletée surgelée au beurre, galette, garnie à la frangipane, prête à cuire.
- Descriptif produit :** Surgelé. Prête à cuire. Ø 10 cm. Sans alcool. Pâte feuilletée pur beurre, garniture frangipane (33%) : amandes 8%. Décor strié, préadorée à l'œuf. Sachet de 10 fèves blanches non insérées dans la galette et 10 couronnes par carton. Carton de 40 pièces, soit 3,60 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 3.600 kg
- Liste des ingrédients :** Pâte feuilletée (65,5%) (farine (BLÉ), beurre (LAIT) (30%), eau, sel), Frangipane (33%) (LAIT entier, sucre, OEUF, poudre d'AMANDES blanchies (8%), germes de BLÉ, beurre (LAIT) (5%), farine (BLÉ), semoule de BLÉ, amidon (BLÉ), arôme naturel de vanille, arôme naturel), Dorure (1,5%) (OEUF).

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Farine	Union Europ.
Poudre d'amandes blanchies	Hors UE

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 35]

N° d'agrément : FR 59.355.005 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf

Galette des rois à la frangipane individuelle crue 90 g

Article : 206173

- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 19012000 - Mélanges et pâtes à base de farines, gruaux, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant < 40% en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, n.d.a.; mélanges et pâtes à base de lait, de crème de

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	100 système métrique (10)		

Conseils d'utilisation

- Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C
- Liaison différée :** Non
- Mise en œuvre :** Sans décongélation, sur tôle à pâtisserie au four mixte à 180/200°C en fonction des volumes. Cuisson stabilisée à 175/185°C jusqu'à petite coloration, finir à chaleur sèche.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,494	358	21	12	35	9.2	1.6	6.7	0.69

- Vitamines :** Calcium (mg) : 1.0 mg/100g
- Allégations nutritionnelles :** Aucune
- Rapport P/L :** 0.32
- Type de matières grasses :** Beurre
- Catégorie GEMRCN :** 21 - Desserts contenant plus de 15% de matières grasses
- Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 3/20 maxi

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	32.4	0	9	Colis	9		
Palette	324	393	90	Colis	90	1200x800x1705	
Colis	3.6	4.178	1	Colis		395x265x156	3461180390881
Pièce unitaire	0.09	0	0.03	Colis			3461181390880