



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Blancs d'œufs en neige sur lit de caramel
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Blancs d'œufs sucrés battus en neige, caramel. Carton de 6 barquettes, soit 1,8 kg.
<b>Conservation :</b>	Frais, +0° À +4°C
<b>Etat de préparation :</b>	Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Barquette de 0.300 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	BLANCS D OEUFS 74% / sucre 18% / caramel 8% (sucre eau) / stabilisant : gomme xanthane (E415)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Œuf	France
Sucre	France
caramel	France

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 22]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 22.171.001 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	35
<b>Allergènes majeurs :</b>	Oeuf

# Blancs d'œufs en neige sur lit de caramel ODF 300 g Sélection du Quotidien

Article : 207681

<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Labels :</b>	Oeufs de France
<b>Bio AB :</b>	
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Sans porc, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de fécule

## Atouts

**Atout :** Le label Œufs de France permet de garantir la traçabilité des produits et leur origine française.

## Conseils d'utilisation

<b>Conservation avant ouverture :</b>	A conserver au réfrigérateur entre 0-4°C
<b>Conservation après ouverture :</b>	A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures après ouverture
<b>Mise en œuvre :</b>	Prêt à l'emploi

## 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							
527	124	0	0	23	23	0.1	8.2	0.3

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 22 - Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de matières grasses

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 4/20 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
Pièce unitaire	0.3	0	1	Barquette			
Couche	10.8	0	36	Barquette	6		
Palette	97.2	124.2	324	Barquette	54	1200x800x145	
Colis	1.8	2.3	6	Barquette		399x315x145	13061432131735
Barquette	0.3	0.36	1	Barquette		300x200x50	3061432131738
Litre	0.136	0	0.45	Barquette			