

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Pâte à foncer sucrée prête à garnir

Descriptif produit : Colis de 108 pièces

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 2.380 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLE (GLUTEN) 55%, BEURRE concentré (colorant: E160a) 21%, sucre, OEUF de poules élevées en plein air, eau, sel

Œufs : codification du mode d'élevage : 1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de BLE (GLUTEN)	France
Sucre	Union Europ.
BEURRE	Belgique

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) : 59]

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Halal, Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059070 - Tartes, pains aux raisins, meringues, brioches, croissants et produits simil., contenant >=5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. des biscottes, des gaufres et gaufrettes, du pain croustillant dit Knäckebröt, du pain d'é



EpiSaveurs
groupe pomona

Pâte à foncer rectangle sucrée 22 g PIDY

Article : 221948

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	0.014 système métrique (0.004)	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	0.094 système métrique (0.004)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Prélever la quantité nécessaire de fond de tartelettes et ajouter la garniture. En fonction de la garniture choisie, les fonds de tartelette pourront être passés au four à 180°C. pour une garantie de tenue et de croustillance de la pâte. Rendement : Tartelettes de 22 g, 108 pièces par colis.

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							
1,973	471	22.1	14.3	60.9	18.8	1.91	6.3	0.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.29

Type de matières grasses : Beurre

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	0.02	0	0.01	Colis			
Colis	2.38	3.05	1	Colis		400x300x142	3528960015409
Couche	19.01	0	8	Colis	8		
Palette	247.1	339.89	104	Colis	104	1200x800x1991	13528960015406