



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 :	Pâtisserie au chocolat et aux noix de pécan cuite congelée
Descriptif produit :	Congelé. Cuit. Gâteau au chocolat et aux noix de pécan. Plateau de 30 pièces, soit 2,35 kg.
Conservation :	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 4.000 Plaque de 2.350 kg
Liste des ingrédients :	Chocolat noir 24% (pâte de cacao, sucre, émulsifiant: lécithine de SOJA), sucre, OEUFS entiers liquides, huile de colza, farine de BLÉ, NOIX de pécan 4%. Malgré le soin apporté à la préparation des noix de pécan, la présence d'un morceau de coquille n'est pas exclue.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
chocolat	Hors UE
sucre	France
oeufs	Union Europ.

** 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) : 77]

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 03/10/2023 10:20

N° de version : 3.14

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Durée de vie totale du produit (jours) :	365
Allergènes majeurs :	Fruit à coque, Gluten, Oeuf, Soja
Traces d'allergènes :	Lait
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, 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 :	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 Knäckebrot, du pain d'é

Atouts

Atout :	Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés Un produit de fabrication française Une recette élaborée avec de bons ingrédients (farine de blé origine France) et le moins d'additifs possible, sans arômes, sans colorants et sans coco/coprah, sans huile de palme
----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée :	Oui - Dans son emballage : 12j à 0 - 4 °C ou 5j à <22°C
Mise en œuvre :	Produit prêt à l'emploi. Possibilité de le servir chaud comme froid.

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							
1,941	466	29	6	44	35	3.1	5.7	0.08

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.20

Type de matières grasses : Colza

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
Plateau	2.35	0	1	Plaque			
Couche	56.4	0	24	Plaque	6		
Pièce unitaire	0.078	0	0.03	Plaque			
Colis	9.4	10.2	4	Plaque		416x323x177	3061432105302
Palette	507.6	550.8	216	Plaque	54	1200x800x1737	3061432105661
Plaque	2.35	2.55	1	Plaque			3061432105586