



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 :	Produit composé de pâte levée frite (89.6%), sucre (10.4%), cuit, surgelé.
Descriptif produit :	Surgelé. Cuit. Pâte levée, frite, enrobée de sucre, en forme d'anneau. Carton de 48 pièces, soit 2,4 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi, Cuit
Conditionnement :	Colis de 2.400 kg
Liste des ingrédients :	Farine de BLE, eau, huile de tournesol, sucre, levure, LACTOSERUM en poudre, sel, gluten de BLE, émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras - lécithines, agent de traitement de la farine : acide ascorbique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
farine de blé, gluten de blé	France, Allemagne
eau	France
huile de tournesol	France

** 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) : 25]

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Gluten, Lait

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Oeuf, Soja

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 : 19059055 - Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, extrudés ou expansés, salés ou aromatisés (à l'excl. du pain croustillant dit Knäckebrot, des gaufres et gaufrettes ainsi que des biscottes, du pain grillé et des produits simil. grillés)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Diamètres de l'unité de consommation	90 système métrique (+/-5mm)	Hauteur de l'unité de consommation	32 système métrique (+/-5mm)

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 et le moins d'additifs possible, sans arômes artificiels, sans colorants et sans coco/coprah, huile de palme issue de filière durable

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - A conserver à 0/+3°C et à consommer dans les 48 heures après décongélation

Mise en œuvre : Avec décongélation, en chambre froide positive 0+3°C pendant au minimum 4h avant utilisation, en fonction des besoins.

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							
1,613	385	19	1.7	49	12	1.8	5.9	0.824

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.31

Type de matières grasses : Tournesol

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	19.2	0	8	Colis	8		
Palette	192	220.8	80	Colis	80	1200x800x1900	3061432105715
Colis	2.4	2.76	1	Colis		396x297x250	3061432105357
Pièce unitaire	0.05	0	0.02	Colis			3061432105357
Pièce	0.05	0	0.02	Colis			