

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 
- Source de fibres



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Biscuits aux pépites de chocolat et au lait

Descriptif produit : Boîte distributrice de 200 étuis

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Boite de 0.800 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLE 54%, sucre de canne roux, huile de colza, pépites de chocolat 8,4% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre, émulsifiant : lécithines de SOJA, arôme naturel de vanille), germe de BLE 5,6%, farine de LUPIN, LAIT fermenté écrémé pasteurisé en poudre 2,6%, poudres à lever (tartrates de potassium, carbonates de sodium, carbonates d'ammonium), fibres d'avoine, arôme naturel, émulsifiant : lécithines de colza, sel de mer.

Fabriqué dans un atelier qui utilise du CELERI, des FRUITS A COQUE, de l'OEUFE et du SESAME

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de Blé	France

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) : 31]

Durée de vie totale du produit (jours) : 270

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Lupin, Soja

Traces d'allergènes : Céleri, Fruit à coque, Oeuf, Sésame

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

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

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Biscuit aux pépites de chocolat et au lait en étui 4 g GERBLE

Article : 243063

Code nomenclature douanière : 19053199 - Biscuits additionnés d'édulcorants, même contenant du cacao, d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait < 8% (à l'excl. des doubles biscuits fourrés ainsi que des produits entièrement ou partiellement enrobés ou recouverts de chocolat ou

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	220 mm	Hauteur de l'unité de consommation	145 mm
Largeur de l'unité de consommation	180 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

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

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							
1,900	453	17	2.7	62	22	5.9	10	0.68

Allégations nutritionnelles : Source de fibres

Rapport P/L : 0.59

Type de matières grasses : Colza

Catégorie GEMRCN : 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
Boite	0.8	0.94	1	Boite			3175681273153
Pièce unitaire	0	0	0.01	Boite			
Colis	0.8	0.94	1	Boite		145x220x180	3175681273153
Couche	20.8	0	26	Boite	26		
Palette	124.8	0	156	Boite	156	1200x800x1230	03175681278486