





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Biscuits fourrés goût fraise
Descriptif produit :	Paquet de 16 biscuits. Colis de 18 paquets
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 18.000 Paquet / Terrine de 0.285 kg
Liste des ingrédients :	Céréales [farine de FROMENT (32%), céréales complètes (15.1%) (farine complète de FROMENT (15 %), farine complète de SEIGLE, farine complète d'ORGE)] - sirop de glucose-fructose - sucre – matière grasse végétale (palme) – stabilisant : glycérol – sirop de glucose - pulpe de fraise concentrée (équivalent fraise 2 %) – amidon - poudres à lever : carbonates d'ammonium et de sodium - sel - LAIT écrémé en poudre - acidifiants : acide citrique, citrates de sodium - colorant : rouge de betterave – gélifiant : pectines – arôme – perméat de LACTOSERUM en poudre (LAIT). Peut contenir des traces de fruits à coque

Ingrédients principaux / primaires	Origines
farine de froment	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) : 44]
Durée de vie totale du produit (jours) :	455
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Soja
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19053191 - Doubles biscuits fourrés, additionnés d'édulcorants, même contenant du cacao, d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait < 8% (à l'excl. des produits entièrement ou partiellement enrobés ou recouverts de chocolat ou d'autres préparations

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	5.68 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	63 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	63 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

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

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							
1,681	398	8.4	3.7	75	32	2.5	5.3	0.48

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.63

Type de matières grasses : Palme

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
Paquet	0.285	0.295	1	Paquet / Terrine			3061990143372
Colis	5.13	5.64	18	Paquet / Terrine		395x234x197	3061990046512
Couche	51.3	0	180	Paquet / Terrine	10		
Palette	256.5	307	900	Paquet / Terrine	50	1200x800x1180	3061990285942
Pièce unitaire	0.018	0	0.06	Paquet / Terrine			