



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 :** Fond sucre beurre. Cru. Surgelé. (diamètre intérieur 100mm, moule percé)-41g  
**Descriptif produit :** Surgelé. Cru. Ø 10 cm. Pâte pur beurre. Carton de 45 pièces, soit 1,845 kg.  
**Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement  
**Etat de préparation :** Cru  
**Conditionnement :** Colis de 1.845 kg  
**Catégorie « Le lait à l'école » :** NA  
**Liste des ingrédients :** farine de BLE, BEURRE 20,93%, sucre, OEUFS entiers, eau

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
FARINE DE BLE	France, Allemagne, Belgique

\*\* 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) : 29]  
**N° d'agrément :** FR 29.260.001 CE  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 540  
**Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Oeuf  
**Traces d'allergènes :** Fruit à coque  
**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans polyphosphate ajouté  
**Régimes particuliers :** Sans porc, Végétarien  
**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 03/10/2023 10:28

N° de version : 3.3

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

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19012000 - Mélanges et pâtes à base de farines, gruaux, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant < 40% en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, n.d.a.; mélanges et pâtes à base de lait, de crème de

## Atouts

**Atout :** Produit individuel prêt à cuire pour un gain de temps  
Facilité d'utilisation et possibilité de personnalisation

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Oui - Après décongélation, conserver le produit 24 heures maximum à 4°C

**Mise en œuvre :** Sans décongélation, cuisson dans son moule d'origine sur plaque avec feuilles de cuisson, dans un four à 165°C température stabilisée.

## 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							
1,785	426	18.49	11.75	57.14	20.976	2.15	6.62	0.03

**Vitamines :** Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.36

**Type de matières grasses :** Beurre

**Catégorie GEMRCN :** 27 - Aide culinaire

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** Non soumis à fréquence

## 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	14.76	0	8	Colis	8		
Pièce unitaire	0.041	0.043	0.02	Colis			
Palette	221.4	264.36	120	Colis	120	1200x800x1965	
Colis	1.845	2.203	1	Colis		398x298x121	3291131313726