



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 :** Entremets pâtissier individuel composé d'une crème pâtissière au café(48,1%), d'une pâte à choux pur beurre (30,8%), d'un glaçage café(11,5%) et d'une crème beurre nature (9,6%) - produit surgelé.
- Descriptif produit :** Surgelé. Prêt à l'emploi. Pâte à chou pur beurre, crème pâtissière au café, glaçage au café et crème au beurre nature. Œufs de poules élevées en plein air. Café 50% Arabica, 50% robusta origine Equateur. Carton de 2 plateaux alvéolés de 12 pièces, soit 2,16 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Décongelé
- Conditionnement :** Colis de 2.160 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Non concerné
- Liste des ingrédients :** Eau, sucre, OEUF entier pasteurisé issu de poules élevées en plein air, BEURRE 7,1%, farine de BLE, amidon de maïs, sirop de sucre inverti, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, LACTOSERUM en poudre, émulsifiant: lécithines (SOJA), LACTOSE, arôme naturel de vanille, matière grasse LAITIERE anhydre), sirop de glucose, LAIT écrémé en poudre, blanc d'ŒUF (blanc d'ŒUF pasteurisé issu de poules élevées en plein air, stabilisant : gomme xanthane), LACTOSERUM, LAIT entier en poudre, café soluble d'Equateur 1%, colorant : caroténoïdes, beurre de cacao, sel, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique, émulsifiant : lécithines (SOJA).
- Œufs : codification du mode d'élevage :** 1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Eau	France
Préparation pour crème pâtissière (M121051)	France
Oeuf entier pasteurisé de poules élevées en plein air (M321019)	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, Oeuf, Soja

**Traces d'allergènes :** Fruit à coque

**Composants spécifiques :** 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 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)

## 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 à 0+3°C, 3 heures avant l'utilisation. A consommer dans les 48 heures.

## 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							
892	213	8.7	5.1	30	20	0.5	3.6	0.2

**Vitamines :** Calcium (mg) : 36.64 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.41

**Type de matières grasses :** Autres matières grasses, Beurre

**Catégorie GEMRCN :** 22 - Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, 4/20 maxi  
adolescents, adultes en métropole :

## 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	19.44	0	9	Colis	9		
Pièce unitaire	0.09	0	0.04	Colis			
Plateau	1.08	0	0.5	Colis			
Palette	155.52	179.712	72	Colis	72	1200x800x1850	20614321139321
Colis	2.16	2.496	1	Colis		399x264x212	3061432113932