

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Madeleine aux œufs et aux pépites de chocolat issues de l'agriculture biologique

Descriptif produit : Colis de 100 sachets individuels

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 2.500 kg

Liste des ingrédients : farine de BLE*24,5%, sucre de canne*, huile de colza*, OEUFS* 17,3%, pépites de chocolat* 13,3% (sucre de canne*, pâte de cacao*, beurre de cacao*, émulsifiant : lécithines de tournesol*), sirop de riz*, arôme naturel de vanille* (contient alcool*), épaississant : gomme xanthane, sel, poudre à lever : carbonates d'ammonium.
*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Œufs : codification du mode d'élevage : Bio

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|-----------------------|
| Farine | France |
| Sucre | Union Europ., Hors UE |

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) : 55]

Durée de vie totale du produit (jours) : 182

Allergènes majeurs : Gluten, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Lait

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

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

Labels : Bio

Régimes particuliers : Sans porc

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : Tartes, pains aux raisins, meringues, brioches, croissants et produits simil., contenant >=5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. des biscottes, des gaufres et gaufrettes, du pain croustillant dit Knäckebröt, du pain d'é

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

Conservation après ouverture : Non concerné

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 | | | | | | | |
| 1,869 | 447 | 25 | 4.6 | 49 | 31 | 2 | 5.6 | 0.3 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.22

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 |
|---------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
| Colis | 2.5 | 2.85 | 1 | Colis | | 390x290x175 | 13178530417439 |
| Couche | 20 | 0 | 8 | Colis | 8 | | |
| Palette | 120 | 0 | 48 | Colis | 48 | 1200x800x1450 | 13178531417438 |
| Sachet | 0.03 | 0 | 0.01 | Colis | | | 3178530417432 |
| Pièce | 0.03 | 0 | 0.01 | Colis | | | |