



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Brioche tranchée
- Descriptif produit :** Colis de 7 paquets
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 7.000 Paquet de 0.500 kg
- Liste des ingrédients :** Farine de BLÉ 56%, eau, sucre 11,5%, OEUFS frais 7,5%, BEURRE pâtissier, huile de colza, arômes (contient alcool), levure, sel, poudre de jaune d'OEUFS, extraits végétaux à pouvoir colorant (curcuma, paprika), extrait d'acérola.
- Oufs : codification du mode d'élevage :** 2 - Sol

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) : 85]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 45
- Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Oeuf
- Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Soja, Sésame
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059070 - 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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	24.5 % (+/- 1.5 %)		

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							
1,343	319	7.6	2.7	51	12	4.8	9	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.18

Type de matières grasses : Beurre, Colza

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	0.5	0.5	1	Paquet			3265510000224
Colis	3.5	3.87	7	Paquet		598x398x125	23265510000228
Couche	14	0	28	Paquet	4		
Palette	224	273	448	Paquet	64	1200x800x2150	3228850603449
Pièce unitaire	0.5	0	1	Paquet			