




Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	GOUGERES AUX FROMAGES
Descriptif produit :	Surgelé. Cuite. Prête à l'emploi. Œufs issus de poules élevées plein air, beurre, emmental, comté AOP.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 10.000 Boite de 0.430 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	OEUF entier pasteurisé issu de poules élevées en plein air 31%, farine de BLE, BEURRE 15%, Emmental 11,5% (LAIT), Comté AOP 7,5% (LAIT), LAIT demi-écrémé, sel, gluten de BLE, poivre, muscade. Traces éventuelles de FRUITS À COQUE, CELERI et MOUTARDE. Les informations en majuscules sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.
Œufs : codification du mode d'élevage :	1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
fromage (Emmental, Comté AOP)	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) : 21]

N° d'agrément : Non applicable

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Céleri, Fruit à coque, Moutarde

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, 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 : 19059080 - Pizzas, quiches et produits simil., contenant <5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	0 système métrique (1)	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	0 système métrique (1)

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Avec ou sans décongélation sur plaque à pâtisserie, finition de cuisson au four à 175°C jusqu'à petite coloration. | Après cuisson possibilité de le garnir à froid comme à chaud. | Décongélation en chambre froid positif à J+3 avant remise en température, produit compatible en chariot de remise en température.

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							
1,438	345	23	14	21	0.9	1.2	13	0.98

Vitamines : Calcium (mg) : 0.19 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.57

Type de matières grasses : Beurre

Catégorie GEMRCN : 01 - Entrées contenant plus de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 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
Boite	0.43	0.445	1	Boite			3428420060478
Colis	4.3	4.87	10	Boite		404x294x389	13428420060475
Couche	34.4	0	80	Boite	8		
Palette	172	0	400	Boite	40	1200x800x2100	23428420060472
Pièce unitaire	0.007	0	0.02	Boite			