


SPÉCIAL *Fêtes*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Descriptif produit : Surgelé. Prêt à l'emploi. Superposition de génoises imbibées d'un sirop neutre et de mousse de saveur vanille. Finition : nappage transparent. Décor : velours au chocolat noir. Carton de 35 pièces, soit 1,575 kg.

Conservation : Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement

Etat de préparation : Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 1.575 kg

Liste des ingrédients : CREME UHT (CREME, stabilisant: E407), eau, sucre, OEUF entier, farine de BLE, jaune d'OEUF, sirop de glucose, poudre de LAIT entier, arôme naturel de vanille 0,47% , sirop de sucre inverti, chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de SOJA), amidon de maïs, beurre de cacao, gélifiant (pectine E440i, dextrose), gélifiant (pectine E440i, saccharose), émulsifiant: E471, huile de colza non hydrogénée, poudre de vanille épuisée, gélifiant (gélifiant : E407, dextrose de maïs), acidifiant: E330, gélifiant: E406

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Arôme naturel de vanille	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) : 22]

Durée de vie totale du produit (jours) : 547

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf, Soja

Traces d'allergènes : Fruit à coque

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

Régimes particuliers : Sans porc, Végétalien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

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 Knäckebrot, du pain d'é

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 24h dans le réfrigérateur

Mise en œuvre : Décongélation à 0+3°C en chambre froide entre 6h et 8h avant utilisation hors de son emballage d'origine à J+1. 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							
1,063	254	13.1	7.64	30.36	24.18	0.62	3.39	0.16

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.26

Type de matières grasses : Colza

Catégorie GEMRCN : 40 - Dessert < ou = à 20 g de glucides simples par portion et < à 15% de matières grasses

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	12.6	0	8	Colis	8		
Colis	1.575	1.864	1	Colis			3585681123745
Palette	277.2	328.064	176	Colis	176		
Pièce unitaire	0.045	0	0.03	Colis			3585681123745