



SPÉCIAL *Fêtes*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 1.708 kg
- Liste des ingrédients :** CREME UHT (CREME, stabilisant: E407), purée de cassis Noir de Bourgogne 16,34% , eau, sucre, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant: lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), OEUF entier, huile de colza non hydrogénée, brisures de crêpes dentelle ((farine de BLE, sucre, BEURRE pâtissier, LACTOSE et protéines de LAIT, sel, extrait de malt d'ORGE, poudre à lever : E500i (contient du SOJA)), farine de BLE, poudre de LAIT entier, jaune d'OEUF, BEURRE, gélifiant (pectine E440i, saccharose), arôme naturel de vanille 0,28% , amidon de maïs, sirop de sucre inverti, gélifiant (pectine E440i, dextrose), épaississant : farine de graines de caroube, gélifiant: E406, émulsifiant: E471, poudre de vanille épuisée, gélifiant (gélifiant : E407, dextrose de maïs)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Purée de Cassis Noir de Bourgogne	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., 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							
1,277	306	18.91	8.69	30.27	25.39	0.7	3.37	0.29

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.18

Type de matières grasses : Beurre, Colza, Matière grasse hydrogénée

Catégorie GEMRCN : 21 - 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
Couche	37.576	0	22	Colis	22		
Colis	1.708	1.997	1	Colis			3585681123905
Palette	300.608	351.472	176	Colis	176		
Pièce unitaire	0.061	0	0.04	Colis			3585681123905