

SPÉCIAL *Fêtes*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sur un biscuit madeleine, association d'un gélifié citron et d'un crémeux citron, nappé. Surgelé.

Conservation : Surgelé, -18°C, IQF

Etat de préparation : Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 2.250 kg

Catégorie « Le lait à l'école » : NA

Liste des ingrédients : Eau, biscuit madeleine 19,8% (sucre, farine de BLE, huile de colza, ŒUFS, sel), sucre, BEURRE, ŒUFS, pur jus de citron jaune 10,1% (origine Italie), nappage (eau, sucre, sirop de glucose, gélifiant : pectine, épaississant : carraghénanes, acidifiant : acide citrique), gélifiant (sucre, gélifiants : carraghénanes, gomme de xanthane et farine de graines de guar, amidon), gélifiant végétal (sirop de glucose déshydraté, gomme de tara, carraghénanes), extrait de carthame.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
biscuit madeleine	France
pur jus de citron	Italie

** 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) : 43]

Durée de vie totale du produit (jours) : 547

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Arachide, Fruit à coque, Soja

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

Régimes particuliers : Sans porc

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 - Après décongélation, à conserver 24 heures maximum entre 0 et 4°C.

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.

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							
1,290	309	18	9.5	32	27	0.6	3.6	0.2

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.20

Type de matières grasses : Beurre, Colza

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	18	0	8	Colis	8		
Colis	2.25	2.48	1	Colis		392x295x71	3442954201305
Palette	396	436.48	176	Colis	176	1200x800x1800	
Pièce unitaire	0.075	0	0.03	Colis			