

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

**Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement

**Etat de préparation :** Prêt à l'emploi

**Conditionnement :** Colis de 1.008 kg

**Liste des ingrédients :** LAIT entier, CREME liquide (CREME, stabilisant : carraghénanes), caramel aromatique au BEURRE salé 7.8% (sucre, sirop de glucose-fructose, eau, BEURRE salé), pâte de praliné-AMANDE 6.3% (sucre, AMANDES et huile d'AMANDE 50%), eau, jaune d'OEUF, sucre, caramel 3.2% (sucre, eau), chocolat au LAIT 2.9% (sucre, beurre de cacao, pâte de cacao, LAIT entier en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), amidon de BLE, blanc d'OEUF, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), brisures de biscuit (farine de BLE, sucre, BEURRE concentré, LAIT écrémé en poudre, malt d'ORGE, sel), gélatine de boeuf, amidon de maïs, arôme naturel de vanille 0.4%, beurre de cacao, colorant : E141ii, gélifiant : pectine, épaississant : carraghénanes, chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), huile de tournesol, sucre décor (sucre, amidon de BLE, beurre de cacao), fleur de sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
CREME	France, Belgique

\*\* 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) : 62]

**N° d'agrément :** FR 62.448.034 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 540

**Allergènes majeurs :** Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 14/09/2023 16:30

N° de version : 1.22

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

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

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Non

**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							
1,087	261	16	8.9	25	22	0.5	3.9	0.2

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.24

**Type de matières grasses :** Beurre

**Catégorie GEMRCN :** 28 - Cocktail

**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	16.128	0	16	Colis	16		
Colis	1.008	1.282	1	Colis		296x196x162	3560050479944
Palette	161.28	205.12	160	Colis	160	1200x800x1777	
Pièce unitaire	0.084	0	0.08	Colis			

# Sapin vanille caramel 84 g

Article : 270246