



SPÉCIAL *Fêtes*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Biscuit Joconde, praliné feuilletine, bavaoise caramel, crème brûlée - Produit surgelé

**Descriptif produit :** Surgelé. Biscuit Joconde, praliné feuilletine, bavaoise caramel, crème brûlée.

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

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

**Conditionnement :** Colis de 1.920 kg

**Catégorie « Le lait à l'école » :** NA

**Liste des ingrédients :** CREME, crème brûlée 11.4% (CREME, eau, jaunes d'OEUFS, sucre, poudre de LAIT, arôme naturel de vanille 0.2%), praliné AMANDE NOISETTE 9.7% (sucre, AMANDES 25%, NOISETTES 25%), sucre, caramel 7.2% (sucre, CREME, eau, sirop de glucose), OEUFS entiers, jaunes d'OEUFS, brisures de crêpe dentelle 4.9% (farine de BLE, sucre, BEURRE concentré, LAIT demi-écrémé, sel), eau, blancs d'OEUFS, poudre d'AMANDES, glaçage neutre (sirop de glucose-fructose, eau, sucre, gélifiant : E440ii, acidifiant : E330, affermissant : E450i), chocolat LAIT 2.4% (sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre, pâte de cacao, Antioxydant : E322, arôme naturel de vanille), farine de BLE, BEURRE, poudre de LAIT, gélatine bovine, Graines de SESAME

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
crème	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) : 35]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 548

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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 27/11/2023 09:18

N° de version : 3.4

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 :** Arachide, Soja

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Pur beurre, 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 :** 19059055 - Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, extrudés ou expansés, salés ou aromatisés (à l'excl. du pain croustillant dit Knäckebröt, des gaufres et gaufrettes ainsi que des biscottes, du pain grillé et des produits simil. grillés)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	45 système métrique (+/- 2 mm)	Largeur de l'unité de consommation	60 système métrique (+/- 0 mm)

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Oui - 48h à 0/+4°C

**Mise en œuvre :** Sans décongélation, mettre sur assiette et stocker en chambre froide positive à 0+3°C entre 4 et 6 heures. 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							
1,363	327	20	9.5	30	26	1.2	6.1	0.15

**Vitamines :** Calcium (mg) : 0.01 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.31

**Type de matières grasses :** Beurre

**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
Boite	1.92	0	1	Colis			
Couche	15.36	0	8	Colis	8		
Colis	1.92	2.23	1	Colis		370x291x75	3300089024247
Palette	337.92	417	176	Colis	176	1200x800x1900	
Pièce unitaire	0.08	0.08	0.04	Colis		60x60x45	