



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	24 Moelleux au caramel et aux noix de pécan
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Prêt à l'emploi. Appareil aux œufs et caramel maison, morceaux de pommes, 19% de caramel, 9% de noix de pécan. Pâte pur beurre. Farine de blé origine France. Boîte de 24 pièces, soit 580 g.
<b>Conservation :</b>	Congelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 4.000 Plateau de 0.580 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	INGREDIENTS : Caramel 19% (sucre, CREME, stabilisant : carraghénanes, sirop de glucose, BEURRE, eau, sel) - Sucre - ŒUFS 15% - Pommes en cubes - NOIX DE PECAN hachées 9% - BEURRE - Eau - Sirop de glucose - Farine de BLE 3% - Amidon de maïs - Purée de pommes concentrée - Sucre roux de canne - CREME - BEURRE salé - Caramel aromatique 0.2% - Acidifiant : acide citrique - Sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Caramel	Union Europ., Hors UE
Noix de pécan	Etats-Unis, Mexique

\*\* 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) : 76]

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 03/10/2023 10:31

N° de version : 1.28

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

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

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

**Traces d'allergènes :** Arachide, Soja

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

**Régimes particuliers :** Sans porc, Végétarien

**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 - 72 heures

**Mise en œuvre :** Produit prêt à l'emploi. Décongélation à 0+3°C entre 4 h et 6 h avant utilisation.

## 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							
395	1,652	20	10	47	36	2.5	4.1	0.39

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

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.21

**Type de matières grasses :** Beurre

## 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
Plateau	0.58	0.754	1	Plateau			13187670008360
Colis	2.32	3.26	4	Plateau		401x298x117	13187670008353
Couche	18.56	0	32	Plateau	8		
Palette	259.84	390.1	448	Plateau	112	1200x800x1788	