



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 :	FEUILLETES CHAMPIGNONS ET LEGUMES 14X140G
Descriptif produit :	Surgelé. Cru. Prêt à cuire. Carton de 14 pièces, soit 1,96 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 1.960 kg
Liste des ingrédients :	Pâte feuilletée 60% (farine de BLE, eau, BEURRE, sel, OEUFS entiers), champignons de Paris 6.2% (champignons de Paris, eau, sel, acidifiant : E330, antioxydant : E300 - contient des SULFITES), CREME fraîche légère, girolles 4,6%, eau, cubes de panais 3,1%, cubes de butternut 3,1%, carottes jaunes juliennes 3.1%, échalotes, oignons, BEURRE, amidon modifié de pomme de terre, vin blanc (contient des SULFITES), poudre de LAIT écrémé, farine de BLE, ail, persil, sel, épaississant: méthylcellulose, poivre. Traces possibles de CELERI, POISSON, CRUSTACES, MOLLUSQUES, MOUTARDE. Les informations en majuscules sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
CHAMPIGNONS DE PARIS	Union Europ.

** 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) : 29]

N° d'agrément : FR 29.247.020 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf, Sulfite (> 10 ppm)

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 12/07/2023 08:03

N° de version : 1.10

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 : Crustacés, Céleri, Mollusques, Moutarde, Poisson

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 : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur tôle à pâtisserie au four mixte à 200/250°C en fonction des volumes, cuisson stabilisée à 175/185°C jusqu'à petite coloration, finir à chaleur sèche.

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							
1,081	259	14	9.1	28	1.8	2	4.2	0.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.30

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
Colis	1.96	2.174	1	Colis		290x265x132	13576280234984
Couche	23.52	0	12	Colis	12		
Palette	282.24	338	144	Colis	144	1200x800x1730	
Pièce unitaire	0.14	0	0.07	Colis			