

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 :** Part de bûche roulée composée d'un biscuit au cacao imbibé d'un sirop neutre, d'une ganache montée au chocolat au lait et à la noisette et de noisettes hachées grillées. Finition : chantilly et poudre de cacao. Produit surgelé.
- Descriptif produit :** Surgelé. Biscuit roulé au cacao, ganache montée chocolat au lait et noisette et inclusions de noisettes hachées grillées. Finition : pochage de chantilly et poudre de cacao. Carton de 72 pièces, soit 4,1 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 4.104 kg
- Liste des ingrédients :** CREME UHT (CREME, stabilisant: E407), OEUF entier, sucre, eau, farine de BLE, chocolat de couverture au LAIT (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, émulsifiant: lécithines (SOJA), arôme naturel de vanille), blanc d'OEUF, NOISETTE hachée grillée 4,26%, pâte de NOISETTE 2,81%, chocolat au LAIT aux NOISETTES gianduja (sucre, NOISETTES, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, masse de cacao, émulsifiant: lécithines (SOJA), arôme naturel de vanille), huile de colza non hydrogénée, cacao en poudre, sirop de sucre inverti, gélifiant (pectine E440i, saccharose), émulsifiant: E471

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Chocolat au lait	Belgique, Espagne, Italie, Turquie

\*\* 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) : 22]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 545

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 14/09/2023 16:27

N° de version : 5.1

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

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

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

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, 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 - Maximum 24 heures à 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 décongélation 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							
1,354	325	19.82	7.65	29.49	21.187	1.874	6.05	0.179

**Vitamines :** Calcium (mg) : 55.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.31

**Type de matières grasses :** Autres matières grasses, Colza

## 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	4.104	4.982	1	Colis		575x383x110	13585681125104
Couche	16.416	0	4	Colis	4		
Palette	246.24	318.92	60	Colis	60	1200x800x1800	
Pièce unitaire	0.057	0	0.01	Colis			