



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 :** Bouchées composées d'un biscuit amandes noisettes et cacao (29,52%), d'une préparation au chocolat au lait (28,04%), d'une préparation au chocolat noir et à la crème (38,75%), et d'un décor à base de cacao en grains, morceaux de noisettes caramélisées (3,69%), surgelées.
- Descriptif produit :** Surgelé. Bouchées composées d'un biscuit amande-noisette et cacao, d'une préparation au chocolat au lait et d'une préparation au chocolat noir et à la crème. Finition : décor à base de cacao en grains et morceaux de noisettes caramélisées. Carton de 3 plateaux de 36 pièces, soit 478 g.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Décongelé, Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Plateau de 0.478 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** NA
- Liste des ingrédients :** Crème fraîche fluide pasteurisée (LAIT), chocolat de couverture noir (LAIT) (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, pâte de cacao Equateur, émulsifiant : lécithine, arôme naturel de vanille), chocolat de couverture au LAIT (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille, sel), farine de BLÉ (GLUTEN), beurre (LAIT), amande en poudre (FRUITS À COQUE), noisette hachée grillée (FRUITS À COQUE), sucre glace (sucre, amidon de pomme de terre), cacao en grains, OEUF entier issu de poules élevées en plein air, amande hachée (FRUITS À COQUE), poudre de cacao, noisettes hachées caramélisées [sucre, noisette (FRUITS À COQUE)], pâte de cacao, huile de colza, sel.
- Œufs : codification du mode d'élevage :** 1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Crème fraîche	France
Chocolat	Hors UE

** 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]
N° d'agrément : FR 35.217 019 CE
Durée de vie totale du produit (jours) : 450
Allergènes majeurs : Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja
Traces d'allergènes : Crustacés, Moutarde, Poisson, Sésame
Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, 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 : 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de féculé

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée : Non
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							
2,032	490	40	22	24	15	3.5	7.8	0.18

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g
Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 0.20
Type de matières grasses : Autres matières grasses, Beurre, 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
Plateau	0.478	0.582	1	Plateau			3700824805214
Colis	1.434	1.914	3	Plateau		291x261x167	13700824805228
Couche	17.208	0	36	Plateau	12		
Palette	172.08	254.68	360	Plateau	120	1200x800x1820	