



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 : Feuilleté aux amandes et au beurre fin - Prêt à cuire - Surgelé

Descriptif produit : Surgelé. Carton de 16 pièces, soit 12,8 kg.

Conservation : Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement

Etat de préparation : Prêt à Cuire

Conditionnement : Colis de 12.800 kg

Catégorie « Le lait à l'école » : NA

Liste des ingrédients : farine de BLE, BEURRE FIN 22,5%, eau , AMANDES en poudre 11%, sucre, OEUFS de poules élevées en plein air, CREME FRAICHE, LAIT entier, sel , rhum (alcool), agent de traitement de la farine (E920)
Présence éventuelle: soja, autres fruits à coque

Œufs : codification du mode d'élevage : 1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
amande	France, Australie, Espagne, Etats-Unis
beurre	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) : 56]

N° d'agrément : FR 56.097.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 12/07/2023 14:15

N° de version : 3.2

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 : Soja

Composants spécifiques : Sans conservateur, 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 : 19012000 - Mélanges et pâtes à base de farines, gruaux, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant < 40% en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, n.d.a.; mélanges et pâtes à base de lait, de crème de

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Décongélation sur plaque à pâtisserie, à température ambiante 1H00 sur échelle avec bêche de protection, cuisson au four à chaleur sèche à 190/200°C pendant 25 à 30 minutes en fonction des volumes.

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							
1,881	452	30.6	16	34.3	11.7	2.8	7.9	0.73

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.26

Type de matières grasses : Autres 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	12.8	13.399	1	Colis		378x298x348	3291810097572
Couche	102.4	0	8	Colis	8		
Palette	512	0	40	Colis	40	1200x800x1890	3291810097565
Pièce unitaire	0.8	0	0.06	Colis			