



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Prunes particulièrement juteuses coupées en deux et réparties sur un pâte brisée croustillante, recouvertes d'un crumble jaune doré.
- Descriptif produit :** Surgelé. Cuit. Ø 26 cm. Pâte sablée, crème pâtissière, demi-prunes, couverture crumble.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Pièce unitaire de 1.250 kg
- Liste des ingrédients :** Prunes (56%), FARINE DE FROMENT, sucre, margarine végétale (graisse végétale (palme), eau, huile végétale (colza), émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras)), JAUNE D'ŒUF, ŒUF ENTIER, eau, fructose, persipan (noyaux d'abricots, sucre, eau, sirop de sucre inverti, amidon de pomme de terre), AMIDON DE BLÉ, chapelure (FARINE DE FROMENT, sel, levure), POUDRE DE PETIT LAIT DOUX, amidon modifié, gélifiant (pectine), épaississant (farine de graines de guar, farine de graines de caroube), sel, dextrose, correcteur d'acidité (citrates de sodium), poudres à lever (carbonates de sodium), arôme naturel, cannelle, LACTOSE (LAIT), amidon de pomme de terre

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
prunes	Pologne, Serbie

** 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 : Allemagne

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 05/03/2024 16:45

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

étiquetées

Taux de TVA : TVA intermédiaire - 10%

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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Diamètres de l'unité de consommation	260 système métrique (5)		

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - durée de vie de 3 jours après décongélation au réfrigérateur

Mise en œuvre : Sans décongélation, retirer le support en aluminium, mettre sur grille au four à chaleur sèche à 185°C. | Avec décongélation, retirer l'emballage d'origine pour éviter que le plastique se colle sur le produit, stocker en chambre froide à 0+3°C. | Sans décongélation, mettre sur assiette et stocker en chambre froide positive. | Remise en température compatible 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							
959	228	8.1	3.7	35	18	2.3	2.9	0.15

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.36

Type de matières grasses : Colza, Palme

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
Pièce unitaire	1.25	1.35	1	Pièce unitaire		267x267x41	4008577007039
Colis	7.5	8.25	6	Pièce unitaire		548x247x128	4008577607031
Couche	45	0	36	Pièce unitaire	6		
Palette	630	694	504	Pièce unitaire	84	1200x1200x1933	