



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 : Brioches pur beurre, cuites, surgelées

Descriptif produit : Surgelé. Carton de 8 pièces, soit 3,296 kg.

Conservation : Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement

Etat de préparation : Décongelé

Conditionnement : Colis de 3.296 kg

Liste des ingrédients : farine de BLÉ, ŒUF entier pasteurisé issu de poules élevées en plein air, BEURRE 18%, sucre, gluten de BLÉ, levure, eau, sel, amidon de BLÉ

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

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|---|--------------|
| Farine de BLÉ | France |
| ŒUF entier pasteurisé issu de poules élevées en plein air | France |
| 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) : 25]

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Soja, Sésame

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre, 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 : 19059055 - Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, extrudés ou expansés, salés ou aromatisés (à l'excl. du pain croustillant dit Knäckebrot, des gaufres et gaufrettes ainsi que des biscottes, du pain grillé et des produits simil. grillés)

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Décongélation en chambre froide positive à 0+3°C avec l'emballage d'origine entre 4 et 6 heures en fonction des volumes. Pour une optimisation de la découpe, n'hésitez pas à la retourner. Sans décongélation, remonter en température au four pendant 5 à 6 minutes sur plaque à pâtisserie au four chaud 160/170°C. Pour une optimisation de la découpe, n'hésitez pas à la retourner.

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 | | | | | | | |
| 1,475 | 352 | 16 | 9.9 | 41 | 9.8 | 1.9 | 9.4 | 0.67 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.59

Type de matières grasses : Beurre

Catégorie GEMRCN : 21 - Desserts contenant plus de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 3/20 maxi

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 | 3.296 | 3.667 | 1 | Colis | | 476x246x257 | 3428420063356 |
| Couche | 3.296 | 0 | 1 | Colis | 1 | | |
| Palette | 3.296 | 0 | 1 | Colis | 1 | 1200x800x99999 | |
| Pièce unitaire | 0.412 | 0 | 0.12 | Colis | | | |