

## Crêpe emmental 50 g

Article : 38625



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 :	Crêpe garnie d'un fourrage à base d'emmental - surgelée
Descriptif produit :	Surgelé. Cuite. Forme 1/2 lune. Carton de 40 pièces, soit 2 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 2.000 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Eau, farine de BLE, OEUFs, huile de colza, EMMENTAL 1.8%, LACTOSE et protéines de LAIT, poudre de LAIT écrémé, sucre, sel, arôme naturel (dont LAIT).
Simple congélation :	Non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Emmental	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]
Durée de vie totale du produit (jours) :	700
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Crustacés, Fruit à coque, Mollusques, Moutarde, Poisson, Sésame
Composants spécifiques :	Sans additif, 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
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059080 - Pizzas, quiches et produits simil., contenant <5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose

## Atouts

**Atout :** Utilisation multiple en entrée ou en plat  
Produit cuit pour une mise en oeuvre facilitée  
Un format 50 g idéal pour une démarche anti-gaspi

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C  
**Liaison différée :** Non  
**Mise en œuvre :** Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, dans une plaque gastro, au four à chaleur sèche à 140/150°C, température stabilisée. 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							
501	119	3.7	0.8	16.4	3.8	1.5	4.3	0.84

**Autres valeurs nutritionnelles :** Oméga 3 : 0.19 g/100g, Oméga 6 : 0.7 g/100g

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

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.16

**Type de matières grasses :** Colza

**Catégorie GEMRCN :** 30 - Entrée contenant moins de 15% de matières grasses

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** Non soumis à fréquence

## 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
Couche	24	0	12	Colis	12		
Palette	456	483.36	228	Colis	228	1200x800x1905	
Pièce unitaire	0.05	0	0.03	Colis			
Colis	2	2.12	1	Colis		388x191x84	3526680000736