



### Description :

Une délicieuse pâte à beignet garnie d'un fourrage à base d'abricot.



Marque :



**Calibre :** 75 g  
**Conditionnement :** 1 ct x 60 pc x 75 g  
**Type de poids :** Fixe  
**Poids net de l'UMC (kg) :** 4.500  
**Unité Minimum de Commande (UMC) :** CT  
**Unité de facturation :** PC  
**DLUO/DLC en jours :** 720  
**Durée de vie après ouverture / décongélation :** 48h à température ambiante  
**Etat du produit :** Cuit

### MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sortir du congélateur et laisser décongeler à température ambiante pendant environ 3 heures. Conservation 48h à température ambiante sous réserve de manipulations conformes aux bonnes pratiques d'hygiène

### LES PLUS PRODUITS :

Sans matière grasse hydrogénée, double piquage, Sans arôme artificiel.

### NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 75 g
Energie	1348 Kj / 322 Kcal	1011 Kj / 242 Kcal
Protéines (g)	5.9	4.4
Glucides (g)	42	31.5
dont Sucres (g)	12	9.0
Matières grasses (g)	14	10.5
dont Acides Gras Saturés (g)	1.9	1.4
Fibres alimentaires (g)	1.8	1.4
Sel (g)	0.61	0.5
Sodium (mg)	240	180
Calcium (mg)		

**Divers :** Acides gras trans (g/100g) : <0,01  
**Rapport P/L :** 0.42

**GEMRCN :** Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

**Fréquence pour 20 repas successifs :** /

**Classification :** Fréquence libre

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;  
Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Nutriscore\_D

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Farine (blé)	Union européenne
Abricot	Union européenne / non Union européenne

\* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 25563A

38162

# Beignet à l'abricot

Ø 8,5 cm



Dénomination légale de vente : Pâte levée frite 78% et garniture à l'abricot 22% - produit surgelé

## INGREDIENTS :

Farine de BLE 39%, garniture à l'abricot (abricot 7,1%, sucre, eau, amidon de tapioca, concentré (carotte et pomme), jus concentré de citron, arôme naturel d'abricot), eau, huile de tournesol 13%, OEUF entier, sucre, levure, jaune d'OEUFS, gluten de BLE, sel, émulsifiant : E472e, agent de traitement de la farine : E300.

## ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés	X	Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
X	Œufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
X	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
X	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	Oeufs & dérivés	X	Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans traces possibles d'allergène

## AUTRES CARACTERISTIQUES :

Code douanier : 19059055

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN : 3308650381621

## PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39.400 x l 29.400 x h 24

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 183

Nb d'UMC / couche : 8

Nb couches / palette : 7

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.