

e.1.17 Nutriscore_E



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 : PALET PUR BEURRE 15G

Descriptif produit : Beurre pâtissier 27%. Colis de 240 étuis

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.600 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLÉ 47.5% - Sucre - BEURRE pâtissier 25% - OEUFS 7% - Sel - Poudre à lever : carbonates de sodium - Acidifiant : acide citrique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de blé	France
sucre	Union Europ.
Beurre pâtissier	Union Europ.

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) : 240

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Soja

Composants spécifiques : Pur beurre

Palet breton pur beurre en étui 15 g KER CADELAC

Article : 131089

Labels : Produit en Bretagne

Bio AB :

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 : 19059080 - Pizzas, quiches et produits simil., contenant <5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. du pain croustillant dit Knäckebrot, des biscuits, des gaufres et gaufrettes, des biscottes, du pain grillé et des produits simil. gr

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	50 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	15 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	50 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Ouvrir le carton avec précaution pour ne pas endommager les sachets individuels de chacun des biscuits. Prélever délicatement le nombre de biscuits à mettre en distribution. Les biscuits se proposent lors d'un repas en accompagnement d'un laitage, d'un dessert de fruits, d'un entremet ou d'une mousse. Egalement à proposer en accompagnement d'une boisson chaude de fin de repas, au petit déjeuner ou pour tous types de pauses, encas et collations. Rendement : 1 colis = 240 étuis avec 1 biscuit de 15 g.

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							
2,150	514	27	18	62	28	1.2	6.1	0.98

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.23

Type de 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	3.6	4.45	1	Colis		392x226x251	23259426022382
Couche	36	0	10	Colis	10		
Palette	144	193	40	Colis	40	1200x800x1154	13259429022382
Pièce unitaire	0.015	0.018	0	Colis			3259426022388
Pièce	0.015	0	0	Colis			