



## Galette des Rois avec fève Frangipane 400G

Dénomination légale : **Galette des rois à la crème frangipane avec fève**

### Produit(s)

Poids net Unité Commerciale (UC)	400	g				
Poids brut Unité Commerciale (UC)	486	g				
Dimensions extérieures de l'UC	220	mm	45	mm	220	mm (l x P x H)

Dénomination (unité à emballer)	Dimensions	Qté/UC	Poids
Gal 400 Frang Pb Bp		1	400 g

Description organoleptique : Bon goût de viennoiserie et de frangipane.

### Ingrédients

Ingrédients : Crème frangipane 36% (sucre, BEURRE pâtissier, AMANDES\* en poudre 5,6%, eau, farine de BLE 4.5%, OEUFS frais, poudre de LAIT écrémé, poudres à lever : carbonates de sodium et citrates de sodium, arôme naturel d'AMANDE) - Farine de BLE 36% - BEURRE pâtissier - Eau - Lactoserum (LAIT) et protéines de LAIT - OEUFS frais - Sel - Agent de traitement de la farine : L-cystéine.

\* Amandes d'origine Californie.

Ce produit contient : BEURRE, AMANDES, BLÉ, OEUFS, LAIT.

### Conservation

D.L.U.O. garantie entrepôt : 21 jours

Mode de conservation : A consommer de préférence avant la date indiquée sur l'emballage.  
Ce produit doit être conservé dans un endroit sec et tempéré.  
Ce produit contient une fève.

### Conseil d'utilisation

Pour retrouver toute la saveur et le croustillant de cette galette, nous vous conseillons de la réchauffer 10 minutes à 180°C après avoir ôté le film plastique

## Valeurs nutritionnelles moyennes

GAL 400 FRANG PB BP	Pour 100 g	Pour 1 part de 67g	% AQR recommandés/portion
Valeurs énergétiques	1879 kJ 450 kcal	1258 kJ 301 kcal	15 %
Matières grasses	27 g	18 g	26 %
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>17 g</i>	<i>11 g</i>	<i>60 %</i>
Glucides	45 g	30 g	12 %
<i>dont sucres</i>	<i>15 g</i>	<i>10 g</i>	<i>11 %</i>
Fibres alimentaires	2,8 g	1,8 g	
Protéines	6,4 g	4,3 g	9 %
Sel	0,9 g	0,6 g	10 %

NUTRISCORE :



## Bactériologie

	Critères
Flore aérobie mésophile	< 10000 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Levures	< 500 ufc/g
Moisissures	< 500 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g

**Conditionnement et Palettisation**COLIS

<b>Nombre d'UC / colis</b>	<b>16</b>			
Nombre de produits / colis	16			
Poids net du colis	6,40 kg			
Poids brut du colis	8,45 kg			
Dimensions du colis	600 mm	268 mm	371 mm	(L x l x H)
DUN 14 colis	13256549991604			

PALETTE

Type palette	Europe			
Poids type de palette	25,00 KG			
Nombre de colis / couche	6			
Nombre de couches / palette	5			
Nombre de colis / palette	30			
Nombre d'UC / palette	480			
Nombre de produits / palette	480			
Poids net de la palette	192,0 kg			
Poids brut de la palette	278,5 kg			
Dimensions de la palette	1 200 mm	800 mm	2 005 mm	(L x l x H)
DUN 14 palette	13256549991611			