



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 :	Éclairs au café surgelés
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Prêt à l'emploi. Pâte à chou, crème au café, glaçage au café. Carton de 60 pièces, soit 4,8 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 6.000 Plateau de 0.800 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Eau - Sucre - OEUFs - Farine de BLE - Huiles végétales (colza, tournesol) - Amidon transformé - LAIT en poudre entier - LACTOSE et protéines de LAIT - Sirop de sucre inversé - Beurre de cacao - BEURRE concentré - Café soluble 0,5% - Gélifiants : carraghénanes, pectines - LAIT en poudre écrémé - Sel - Fibre de racine de chicorée (inuline) - Extrait de café - CRÈME - Émulsifiant : lécithines (SOJA) - Arôme naturel de vanille.
Œufs : codification du mode d'élevage :	2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Café soluble	Inde
extrait de café	France, Brésil

** 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) : 26]

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf, Soja

Traces d'allergènes : Arachide, Fruit à coque

Composants spécifiques : 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, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059070 - Tartes, pains aux raisins, meringues, brioches, croissants et produits simil., contenant >=5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. des biscottes, des gaufres et gaufrettes, du pain croustillant dit Knäckebrot, du pain d'é

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	267 mm	Hauteur de l'unité de consommation	40 mm
Largeur de l'unité de consommation	338 mm		

Atouts

Atout : Produit service
Un classique de la pâtisserie française
Un éclair au format généreux

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 48 heures à 4°C

Mise en œuvre : Avec décongélation, en chambre froide positive à 0+3°C, entre 6 et 8h avant utilisation, sortir en fonction des besoins. Avec ou sans décongélation, mettre en barquette, operculer et stocker en chambre froide positive à 0+3°C à J+1+2.

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							
940	224	9.8	2.8	30	18	1	3.8	0.4

Vitamines : Calcium (mg) : 0.1 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.39

Type de matières grasses : Beurre, Colza, Tournesol

Catégorie GEMRCN : 40 - Dessert < ou = à 20 g de glucides simples par portion et < à 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	38.4	0	48	Plateau	8		
Pièce unitaire	0.08	0	0.1	Plateau			
Colis	4.8	5.24	6	Plateau		400x300x247	13187670250158
Palette	268.8	318.44	336	Plateau	56	1200x800x1879	13187670250165
Plateau	0.8	0.819	1	Plateau			3187670259802