

77900

Coque briochée à garnir

Description :

Marque : 



Calibre : 50 g env.
Conditionnement : 1 ct x 36 pc
Dimension : Ø 9 cm
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 1.800
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : CT
DLUO/DLC en jours : 540

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Laisser décongeler en chambre froide à +3°C pendant 1 heure minimum en dehors de son conditionnement ou passer rapidement au four à 130°C pendant 2 mn environ. Garnir la coque briochée. Puis, passer au four 15 minutes environ à 130°C ou passer au micro-ondes 1 minute 30 environ.

LES PLUS PRODUITS :

Bonne tenue de la brioche

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 50 g
Energie	1053 Kj / 250 Kcal	527 Kj / 125 Kcal
Protéines (g)	8.0	4.0
Glucides (g)	36.9	18.5
dont Sucres (g)	5.6	2.8
Matières grasses (g)	7.7	3.9
dont Acides Gras Saturés (g)	4.6	2.3
Fibres alimentaires (g)	0.9	0.5
Sel (g)	0.64	0.3
Sodium (mg)	251.97	126
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 1.04

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 : Non concerné

Classification : Non concerné par la classification GEMRCN

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

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Farine (froment)	Union européenne
Beurre	France

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

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 76.547.001 CE

77900
Coque briochée
à garnir



Dénomination légale de vente Brioche au beurre (6.5%), évidée, cuite, surgelée

INGREDIENTS :

Farine de BLE, eau, BEURRE 6.5% (BEURRE en poudre, BEURRE), OEUF, sucre, LAIT demi-écrémé, levure, CREME liquide 18% MG (CREME légère, amidon modifié de maïs, émulsifiant : E471, stabilisants : E440 - E450 - E410), GLUTEN de BLE, sel, jaune d'OEUF en poudre, émulsifiant : E472e, protéines de LAIT, colorant : E160aii, agent de traitement de la farine : E300, préparation pour dorure (protéines de LAIT, dextrose, huile de colza), permeat de LACTOSERUM.

ALLERGENES :

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

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

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Code douanier : 19059070

Méthode de conservation : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Code EAN : 3220440101335

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 40 x l 30 x h 14.200
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 157
Nb d'UMC / couche : 8
Nb couches / palette : 10

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.