



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 chocolat surgelés
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Prêt à l'emploi. Pâte à chou, crème pâtissière parfum chocolat, glaçage au chocolat. 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 :	Chocolat noir 5,5%, chocolat au lait 1,3% Ingrédients : Eau - Sucre - OEUFS - Farine de BLÉ - Huile de colza - Pâte de cacao - LACTOSE et protéines de LAIT - Amidon transformé - Cacao maigre en poudre - Sirop de sucre inversi - BEURRE concentré - Fibre de racine de chicorée (inuline) - Gélifiant : carraghénanes - LAIT en poudre écrémé - Beurre de cacao - LAIT en poudre entier - Sel - Émulsifiant : lécithines (SOJA)
Œufs : codification du mode d'élevage :	2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Chocolat noir	UE / Hors UE
Chocolat au lait	UE / Hors UE

** 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

Article : 211548

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
Labels : NA
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 : 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 Knäckebröt, 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							
963	230	10	3.5	30	18	1.79	4.5	0.43

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.45

Type de matières grasses : Beurre, Colza

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	13187670250172
Palette	268.8	318.4	336	Plateau	56	1200x800x1879	13187670250189
Plateau	0.8	0.819	1	Plateau			3187670259703