

FEUILLE DE JOCONDE NATURE
Code produit : S8764



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Patisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

Critères physiques	Dénomination légale: Pâtisserie aux amandes - Congelé
Poids tel que vendu(g) 380,00 (+/- 38)	
Longueur(cm) 58 (+/- 0.5)	
Largeur(cm) 38 (+/- 0.3)	
Hauteur(cm) 0,50 (+/- 0.1)	

GTIN/EAN produit :	03291810087641	GTIN/EAN carton :	3291811143957
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	4	Pièces / carton	8 (8 x 1)
Couches / palette	18	Dim. du carton en mm L x l x h	600x400x90
Cartons / palette	72	Poids net du carton (kg)	3.040
Unités / palette	576	Poids brut du carton (kg)	3.400
Poids net palette (kg)	23		
Poids brut, palette incluse (kg)	267.8	Durabilité minimale (DLUO)	18 Mois
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	177		
Dimension palette	80 x 120		

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

œufs entiers, sucre, farine de **blé**, eau, **amandes** en poudre 1.4%, farine de pois, poudre à lever (E450 (**blé**), E500 (**blé**))), émulsifiant (E471), féculé, conservateur (E282), protéines de **lait**.

Présence éventuelle : **soja**.

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit tel que consommé (cuit)	Par produit	% AR* par produit cuit
Energie (kJ)	1483	1483	5635	0
Energie (kcal)	351	351	1334	67
Matières grasses (g)	7.4	7.4	28.1	40
dont acides gras saturés (g)	2.6	2.6	10	50
Glucides (g)	61.2	61.2	232.4	89
dont sucres (g)	46.4	46.4	176.4	196
dont amidon (g)	14.8	14.8	56.1	31
Fibres alimentaires (g)	1.1	1.1	4.2	17
Protéines (g)	11.1	11.1	42.1	84
Sel (g)	0.01	0.01	0	1

*AR: Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Produit végétarien | <input checked="" type="checkbox"/> Sans colorants ni arômes artificiels* |
| <input checked="" type="checkbox"/> Sans porc | <input checked="" type="checkbox"/> Sans matières grasses hydrogénées |
| <input checked="" type="checkbox"/> Sans alcool | <input checked="" type="checkbox"/> Sans étiquetage OGM |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Sans ionisation |

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Décongelation

Entre 0 et +4 °C 0.5h

CONSEILS D'UTILISATION :

Décongélation 30 min entre 0°C et 4°C.