



Calibre : 33 g
Conditionnement : 1 ct x 48 pc
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 1.580
Unité Minimum de Commande (UMC): CT
Unité de facturation : CT
Etat du produit : Cuit
Durée de vie totale du produit en jours : 365
Durée de vie après ouverture / décongélation : 24 heures entre 0°C et 4°C

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Servi tiède : mettre le pancake 1min15 au toaster / grille-pain ou 30 secondes au micro ondes à puissance 900 Watts (sans décongélation préalable). Servi froid : laisser décongeler pendant 4 heures à 0-3°C hors du conditionnement sur assiette. A consommer froid ou chaud, nature ou accompagné de sucre, confiture, chocolat, sirop d'érable.

NUTRITION:**Valeurs nutritionnelles moyenne**

	Pour 100 g	A la portion de 66 g
Energie	1234 Kj/ 294 Kcal	814 Kj/ 194 Kcal
Protéines (g)	6.4	4.2
Glucides (g)	41.0	27.1
dont Sucres (g)	16.3	10.8
Matières grasses (g)	11.4	7.5
dont Acides Gras	7.3	4.8
Fibres alimentaires (g)	1.7	1.1
Sel (g)	0.68	0.4
Sodium (mg)	272	180
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 0.56**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 : /

Classification : Fréquence libre

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;
Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.

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 *
Lait	Union européenne
Farine (blé)	France
Oeuf	Union européenne

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

Estampille sanitaire / Code emballeur : EMB 62873

Dénomination légale de vente :
Pancake sucré

INGREDIENTS :
Lait entier en poudre réhydraté, farine de blé, sucre (10%), oeuf, beurre concentré, dextrose, amidon transformé, sel, poudre à lever (E450, E500).

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
X	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés	X	Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
X	OEufs & 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
	OEufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)	X	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :
Méthode de conservation : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 24.600 x l 24.600 x h 12.500
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 177.500
Nb d'UMC / couche : 12
Nb couches / palette : 13
Code EAN : 3505700106474

Nom du fournisseur : 103057 PREMIUM FOODS SOLUTIONS SURG
Code douanier : 19059070

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.