

Dénomination : Mini canelé de Bordeaux au rhum - Surgelé
Marque : Foodservice
Nombre de pièces : 80 pièces
Poids : 1.360 kg
Dimensions : Ø 3 cm
Estampille : /
Code emballer : EMB 33433D
Nomenclature douanière : 1905907000



Suggestion de présentation

Liste d'ingrédients

Ingrédients : Eau, sucre, farine de **blé (gluten)**, rhum 8.5%, préparation alimentaire (poudre de lactosérum (**lait**), matière grasse végétale (coprah), protéines de **lait**, poudre de **lait** écrémé), poudre d'**œufs** entiers, arôme vanille 0,5%.

Allergènes

Les allergènes à déclaration obligatoire sont indiqués en gras dans la liste d'ingrédients.

Informations ingrédients

Origines ingrédients primaires

Rhum : France

OGM / Contaminants / Ionisation

OGM : ce produit n'est pas concerné par l'étiquetage OGM défini par le règlement 1829/2003 et 1830/2003.

Contaminants : ce produit respecte les règlements européens 1881/2006, 396/2005 et 1333/2008 en vigueur.

Ionisation : ce produit et les matières qui le composent n'ont pas subi de traitement ionisant en accord avec la directive européenne 1999/2.

Autres

MGH (Matières grasses hydrogénées) : Non

Compatible Halal : Non

Végétarien : Oui

Vegan : Non

Conservation

DDM (jours) : 547

DLV (jours)* : 180

À conserver 4 jours maximum entre 0 et +4°C après décongélation. A conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

**hors promotion et déstockage*

Remise en oeuvre

Laisser décongeler 2 heures entre 0 et +4°C puis laisser 10 minutes minimum à température ambiante avant de déguster. Ou passer au four traditionnel chaud sans décongélation préalable entre 5 et 10 minutes à 220°C (Th 7-8) ; laisser refroidir avant de déguster.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie (kJ / kcal)	1303 / 308
Matières grasses (g)	3.5
dont acides gras saturés (g)	2.5
Glucides (g)	65
dont sucres (g)	46
Fibres alimentaires (g)	1.0
Protéines (g)	4.0
Sel (g)	0.15
Sodium (mg)	59

Critères microbiologiques en UFC

	m	M
Flore aérobie à 30°C	10 000	100 000
Escherichia coli	10	100
Staphylocoques à coagulase +	100	1 000
Bacillus cereus	100	1 000
Salmonella	Non détecté /25g	-
Listeria monocytogenes	Non détecté /25g	10

Selon le règlement CE 2073/2005 et les critères microbiologiques de la FCD.

Conditionnement

	UVC (étui)*	UV (master)*
Nature de l'emballage	Sac plastique Etui carton	
Dimension* (mm)	300 x 200 x 100	
Poids brut (kg)	1.700	
Poids net (kg)	1.360	
*dimensions extérieures		

Palettisation

EAN13 (UVC)	3700478517716	
DUN 14 (UV)	-	
EAN Palette	23700478517710	
	Palette EU 80 x 120 cm	Palette US 100 x 120 cm
Nombre d'UVC / UV	-	
Nombre d'UV / palette	192 (12 couches de 16)	
Poids net (kg)	261.12	
Poids brut (kg)**	326.4	
Hauteur (m)**	1.20	
** : hors palette (+0,15m + 30kg)		

Numéro de version	Date	Motif révision
1	29/12/2022	Création