

	Fiche Technique Cart de 2x35 mini beignets aux POMMES 25grs cuit surg	Créé le : 30 juil. 2021
		Modifié le : 7 oct. 2022
		Code beCPG : PF1797
		Code ERP : AC0705
		Version : 1.0

État	Validé
Code article	AC0705
Dénomination légale	Mini beignets avec fourrage 24% saveur pomme
Code EAN	3760008851710
EAN colis	03760008851710
Code douanier	19059070



SITE DE FABRICATION

Site	Adresse	Code emballeur	Certifications
TINCQUES	ZA Ecopolis, Tincques 62127 France	62820	IFS, BRC

DESCRIPTION

Description

SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

Ingrédients

farine de **BLÉ**, purée de pomme 17,3%, eau, matières grasses végétales (palme certifiée, colza), sucre, **BEURRE**, blanc d'**ŒUF**, **ŒUF**, dextrose, gluten de **BLÉ**, amidon modifié, levure, sel, émulsifiant : E471, amidon de **BLÉ**, acidifiant : E330, arôme naturel, antioxydant : E300, farine de **BLÉ** malté, colorant : E160a(iv), conservateur : E202

Allergènes Peut contenir: **FRUITS À COQUE, SOJA**

OGM Produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence OGM sur l'étiquetage en application des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003.

Ionisation Produit non soumis aux obligations d'étiquetage de la directive 1169/2011 CE.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore Aérobie Mésophile 30°C	100 000 UFC/g*	Levures-Moisissures	1 000 UFC/g*
Escherichia coli	10 UFC/g*	Staphylocoques à coagulase +	100 UFC/g*
Bacillus cereus	100 UFC/g*	Salmonella spp	Non détecté /25g
Recherche Listeria monocytogenes	Absence si DLC > 5 jours Inférieur à 100 si DLC < 5 jours		

* Tolérance : 10m avec application du plan à 3 classes

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Unité	Tolérances
Energie	1397	kJ	
Energie	334	kcal	
Matières grasses	17	g	< 10 g ± 1,5 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8
dont AG saturés	7,5	g	< 4 g ± 0,8 g ≥ 4 g ± 20 %
Glucides	38	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
dont sucres	15	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Fibres alimentaires	1,8	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Protéines	6,3	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Sel	0,67	g	< 1,25 g ± 0,375 ≥ 1,25 g ± 20 %

CONDITIONS D'UTILISATION

Conditions de conservation	A conserver à -18°C
Précautions d'emploi	Ne jamais recongeler un produit décongelé
Conseils de préparation	décongélation: 1 heure à température ambiante
Conditions après remise en oeuvre	Après remise en œuvre, stocker le produit pendant 72 heures maximum à température ambiante.
DDM/DLUO	540 Jours

CONDITIONNEMENT

Unité	Colis
	Sac plastique Papier cuisson plateau blanc Caisse carton Etiquette

Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimension (LxIxh) en mm
Unité	0,025	0,025	
Colis	1,750	2,037	397x296x104
Palette	252,000	313,299	1200x800x2022

Pièces/Unité	Unités/Colis	Colis/Couche	Couches/ Palette	Colis/Palette	Unités/Palette	Type Palette
1	70	8	18	144	10080	Palette EURO (800 X 1200)