

	<b>Fiche Technique</b> <b>Cart de 5x35 mini beignets aux FRAISES 25grs D7V surg</b>	Créé le : <b>30 juil. 2021</b>
		Modifié le : <b>30 mai 2022</b>
		Code beCPG : <b>PF1856</b>
		Code ERP: <b>AG1751</b>
		Version : <b>1.0</b>

<b>État</b>	Validé
<b>Code article</b>	AG1751
<b>Dénomination légale</b>	Mini beignets avec fourrage 24% saveur fraise
<b>EAN colis</b>	03760008851000
<b>Code douanier</b>	19059070



### SITE DE FABRICATION

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

### DESCRIPTION

**Description**

### SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

**Ingrédients**

farine de **BLÉ**, sucre, eau, purée de fraise 12%, matières grasses végétales (palme certifiée, colza), **BEURRE**, blanc d'**ŒUF**, **ŒUF**, dextrose, gluten de **BLÉ**, amidon modifié, levure, sel, émulsifiant : E471, correcteurs d'acidité : E331iii, E333iii, acidifiant : E330, gélifiant : E440, amidon de **BLÉ**, farine de **BLÉ** malté, colorant : E160a(iv), antioxydant : E300, conservateur : E202, arôme naturel

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

**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

<b>Flore Aérobie Mésophile 30°C</b>	100 000 UFC/g*	<b>Levures-Moisissures</b>	1 000 UFC/g*
<b>Escherichia coli</b>	10 UFC/g*	<b>Staphylocoques à coagulase +</b>	100 UFC/g*
<b>Bacillus cereus</b>	100 UFC/g*	<b>Salmonella spp</b>	Non détecté /25g
<b>Recherche Listeria monocytogenes</b>	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	1 393	kJ	
Energie	333	kcal	
Matières grasses	16	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	40	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
dont sucres	18	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Fibres alimentaires	1,7	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	0,7	g	< 1,25 g ± 0,375 ≥ 1,25 g ± 20 %

**CONDITIONS D'UTILISATION**

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

**CONDITIONNEMENT**

Unité	Colis
	Housse PE Papier cuisson plateau blanc Caisse carton Etiquette

*Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE*

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimension (Lxlxh) en mm
<b>Unité</b>	0,025	0,025	
<b>Colis</b>	4,38	4,938	400x300x240
<b>Palette</b>	245	296,535	1200x800x1830

Pièces/Unité	Unités/Colis	Colis/Couche	Couches/ Palette	Colis/Palette	Unités/Palette	Type Palette
1	175	8	7	56	9800	Palette EURO (800 X 1200)