

État	Validé
Code article	5890
Dénomination légale	Brioche garnie de crème pâtissière et décorée de sucre grain
Utilisation	PRET_A_CONSOMMER
État	SURGELE
Code EAN	3662517058904
EAN colis	13662517058901
Code douanier	19059070



SITE DE FABRICATION

Site	Adresse	Code emballer	Certifications
RENAISON	95 Rue de la Parenthèse, Renaison 42370 France	42182	IFS, BRC

DESCRIPTION

Description Brioche garnie de crème pâtissière, nappée et décorée de sucre grain.



SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

Ingrédients

CRÈME pâtissière (eau, **CRÈME** (stabilisant : E407), sucre, amidon modifié, **LACTOSÉRUM** en poudre, épaississant : E401, colorant : E160a(iv), arôme naturel, poudre de **LAIT** entier, **LAIT** écrémé en poudre), brioche (farine de **BLÉ**, eau, sucre, **BEURRE**, **ŒUF****, blanc d'**ŒUF****, **GLUTEN** de BLÉ, levure, sel, antioxydant : E300), sucre grain (sucre, matière grasse végétale (palme)), sirop de glucose, sucre, gélifiant : E440(ii), acidifiant : E330.
**Œufs issus de poules élevées au sol

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 PHYSICO-CHIMIQUES

Caractéristiques	Valeurs	Unité	Mini	Maxi
Hauteur	55	mm	45	65
Diamètre	80	mm	77	83
Poids pièce (indicatif)	73	g		

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	Cible maxi	Maxi (Limite de rejet)
Flore Aérobie Mésophile 30°C	10 000 UFC/g	100 000 UFC/g
Rapport Flore aérobie / flore lactique	100 -	100 -
Escherichia coli	10 UFC/g	100 UFC/g
Staphylocoques à coagulase +	100 UFC/g	1 000 UFC/g
Bacillus cereus	100 UFC/g	1 000 UFC/g
Recherche Listeria monocytogenes	Absence si DLC > 5 jours Inférieur à 100 si DLC < 5 jours	
Salmonella spp	Absence dans 25g	

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Unité	Tolérances
Energie	1116	kJ	
Energie	265	kcal	
Matières grasses	8,8	g	< 10 g ± 1,5 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8
dont AG saturés	5,9	g	< 4 g ± 0,8 g ≥ 4 g ± 20 %
Glucides	43	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
dont sucres	24	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Fibres alimentaires	0,9	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Protéines	4,0	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Sel	0,53	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

Laisser décongeler les produits pendant 8 heures entre 0 et 4°C. Après remise en œuvre, conserver le produit 72 heures maximum entre 0 et +4°C.

DDM/DLUO

540 Jours

CONDITIONNEMENT

Emballage primaire	Emballage secondaire
	Sac plastique Etiquette carton Fond blister PET Papier cuisson Caisse carton

Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimension (LxIxH) en mm
Unité	0,073	0,073	
Colis	1,752	1,982	386x298x140
Palette	168,192	210,307	1200x800x1830

Pièces/Unité	Unités/Colis	Colis/Couche	Couches/Palet	Colis/Palette	Unités/Palette	Type Palette
1	24	8	12	96	2304	Palette EURO (800 X 1200)