

SPECIFICATION DE PRODUIT

Nom du produit : Tartelette maton
Marque :
Poids / volume et présentation: Net : Cru 135 g par morceau
Cuit 115 g par morceau
Famille: Gâteaux secs
Nombre : Cru 100 pièces/boîte
Cuit 48 pièces/boîte
Référence client :
Fournisseur : MATTE D'OR BVBA
Adresse : Oude Baan 1 M
2800 MECHELEN
Personne de contact (qualité) Roel SIEBENS Tél. : 015/20.27.37 Fax : 015/20.70.77
GSM 0495/49.42.15
Personne de contact (commercial): Roel SIEBENS Tél. : 015/20.27.37 Fax : 015/20.70.77
GSM 0495/49.42.15
E-mail : info@mattedor.be

1. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

1.1 INGREDIENTS

(par poids dans l'ordre décroissant + veuillez, le cas échéant, indiquer les additifs et ingrédients issus d'organismes génétiquement modifiés)

Matons (24%) (lait entier, lait battu, vinaigre), farine de blé, margarine (graisse végétale (palme), eau, huile végétale (colza), sel émulsifiant : (E471), acidifiant(E330), œuf, eau, sucre, crème, stabilisant (E407), poudre à lever (E450-E500-E170), amidon(blé). Peut contenir des traces de fruits à coque.

CE PRODUIT NE CONTIENT PAS DE MATIERE PREMIERE/D'ADDITIFS/D'AROMES ISSUS D'ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES.

1.2 CARACTERISTIQUES DES MATIERES PREMIERES

Matières premières / additifs CE	%	Ingrédients / Numéro CE	Origine	Rem.
Maton (caillebotte)	23,88	Lait/caillebotte	Belgique	
Farine	21,97	Farine de blé tendre	Belgique	
Margarine	17,74	Matières grasses 79% (graisses végétales (27% de palme, sur la base du bilan de masse), (37% de palme, châssis séparé); eau; huile végétale (14% de colza) sel (0,2%); émulsifiant: E471 (<0,5%), acides alimentaires : E330 (<0,5%))	EU	
Oeufs	11,94	Œuf de poule liquide pasteurisé	Belgique	
Eau	11,70		Belgique	
Sucre	11,65	Sucre cristallisé (issu du sucre de betterave)	Belgique	
Sel	0,44	Sel iodé	France	
Crème	0,38	Crème (40% de graisse), stabilisant (carraghénane E407))	Belgique	
Agent levant	0,29	Pyrophosphate acide de sodium (E450i; bicarbonate de sodium (E500ii); farine d'amidon; carbonate de calcium (E170)	Pays-Bas	

ALLERGENES

	Oui	Non		Oui	Non		Oui	Non
Protéines de lait *	X	☐	Poisson	☐	X	BHA / BHT (E 320 - E 321)	☐	X
Lactose*	X	☐	Crustacés	☐	X	Acide benzoïque (E 210 à E 213)	☐	X
Œufs*	X	☐	Gélatine	☐	X	Parabènes (E 214 à E 219)	☐	X
Protéines de soja *	☐	X	Fructose*	☐	X	Tartrazine (E 102)	☐	X
Huile de soja	☐	X	Maïs	☐	X	Jaune orangé S (E 110)	☐	X
Gluten* (blé, seigle, orge, avoine, épeautre et dérivés)	X	☐	Cacao	☐	X	Azorubine (E 122)	☐	X
Blé	X	☐	Levures	☐	X	Amarante (E 123)	☐	X
Seigle	☐	X	Céleri	☐	X	Moutarde	☐	X
Sésame	☐	X	Légumineuses	☐	X	Rouge cochenille A (E 124)	☐	X
Saccharose* (= sucre)	X	☐	Noix* (noix de cajou, noix, noisettes, noix d'Amazonie, pistaches, amandes, noix de pécan et noix de macadamia)	☐	X	Acide sorbique (E 200 à E 203)	☐	X
Viande de bœuf	☐	X	Arachide	☐	X	Cannelle	☐	X
Viande de porc	☐	X	Glutamate	☐	X	Vanille	☐	X
Lupin*	☐	X	Sulfite (E 220 à E 227) >= 10 ppm	☐	X	OGM	☐	X

Oui = présent / Non = absent / * Risque de contamination croisée

2. VALEURS NUTRITIONNELLES

Ce produit contient par 100 g :		Une portion = (g) / (.... ml) produit + (.... g) / (.... ml) de(autre) contient:
Valeur énergétique: @	1722 kJ (413 kcal)	kJ (kcal)
Protéines: @	10.7 g	
Glucides: @	33.3 g	
Dont sucres:	12.6 g	
Graisses: @	26 g	
Dont saturées:	14.2 g	
Fibres alimentaires:	2 g	
Sodium	0,36 g	
Valeurs théoriques ou analytiques? analytiques		

3. DELAI DE GARANTIE DE QUALITE TOTALE

Date de conservation chez le fournisseur: Congélateur Cru : date de production + 180 jours
Congélateur cuit : date de production + 180 jours
Emplacement de la date de conservation ultime : Sur l'étiquette de l'emballage

4. CONDITIONS DE CONSERVATION

Informations sur l'emballage:
Conditions de conservation chez le fournisseur: Congélateur : *** -18°C

5. UTILISATION / PREPARATION

CRU: laisser décongeler les produits pendant environ 15 minutes. Dorer. Cuire pendant 20 min. à environ 145°; ensuite +/- 40 min. à environ 180°
CUIT : laisser décongeler les produits pendant 120 min
ATTENTION : le produit cuit ou décongelé se conserve 5 jours.

6. TRACABILITE

La traçabilité du produit est-elle garantie? Oui
La traçabilité est-elle garantie du produit fini à la matière première? Oui
Conservation d'échantillons jusqu'à la date ultime de consommation? Oui

7. LIEU DE PRODUCTION

Adresse : Oude Baan 1M 2800 MECHELEN
Numéro d'agrément CE usine: N° autorisation(s) : AER/ANT/006205 – AER/ANT/016874

8. NORME DE PRODUIT FINI

8.1 CARACTERISTIQUES DU POIDS

Méthode de remplissage Machinalement
Quantité de remplissage Au poids
Poids 135 g.
Contrôle poids Manuel

8.2 CARACTERISTIQUES PHYSIQUES DU PRODUIT FINI

Dimensions (ex: longueur, largeur, épaisseur, diamètre, nombre, poids net par morceau)

Tarte nervurée - diamètre supérieur 10 cm - hauteur 5,5 cm – cuit 115 g. – cru 135 g.

Tolérance : 5%

8.3 CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT FINI

Description à vue	Tarte nervurée à la pâte feuilletée et au maton, sucre, œufs et crème en tant que fourrage, recouverte d'une fine couche de pâte feuilletée
Saveur	Gâteau moelleux à l'arrière-goût sucré de lait fermenté
Odeur	Idem
Texture	Moelleux – humide – friable
Couleur	Jaune doré-brun

8.4 CONTROLES

Des matières premières:	Sur l'emballage - conservation - texture – goût (si possible)	Fréquence: Chaque jour
Durant la production:	Texture - goût produits semi-finis– poids	Permanent
Du produit fini:	Goût – poids	Plusieurs fois par jour

8.5 CARACTERISTIQUES PHYSIOLOGIQUES :

Paramètres	Unité	Standard	Tolérances	Fréquence	Méthode de contrôle / d'analyse
Teneur en humidité	27,63	g / 100 g			Dérivé ISO 1442
Matières sèches	72,37	g / 100 g			Dérivé ISO 1442
Graisse**	26,8	g / 100 g			Dérivé ISO 1443
Acidité**	5,1				Méthode Labo Lavetan
Brix (saccharose)	16,70	% (m/m)			ASTM D1747 (réfractomètre) U
Activité de l'eau	0.939				Détermination électrolytique
** interprétation					
Respectez-vous la législation relative aux métaux lourds (A.R. 2 DECEMBRE 1991) ? oui					
Respectez-vous la législation relative aux résidus de pesticides (A.R. 13 MARS 2000) ? oui					

8.6 CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Résultat	Unité	Tolérances (kve/g) M	Fréquence	Méthode de contrôle / d'analyse
Salmonelle	Absente	/ 25 g	Absente dans 25 g		ISO 6579 B*
Germes aérobies 30°C	<10	CFU / g			ISO 4833 B*
Clostridium sulfito-réducteur 37°C	<10	CFU / g			ISO 15213 B*
Coliformes 30°C	<10	CFU / g			Dérivé de la norme ISO 4832 B*

Coliformes thermotolérants	<10	CFU / g			AFNOR BRD 07/08-12/04 B*
Streptocoques fécaux	<100	CFU / g			Dérivé de la norme NEN 6817 B*
Staphylocoques à coag. pos.	<100	CFU / g	100		ISO 6888-2 B*
Levures	<100	CFU / g	100 000		AFNOR NF V08-059 B*
Moisissures	<100	CFU / g	1000		AFNOR NF V08-059 B*
Listeria monocytogenes	Absente	/ 25 g	Abs. dans 0,1 g		AFNOR BRD 07/4-09/98

9. CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

PRÉEMBALLAGE (unité de vente au consommateur)

DESCRIPTION MATERIAUX	COMPOSITION MATERIAUX	Poids (g)	L (mm)	l (mm)	H (mm)	Diam (mm)	Pleine (cm³)
Emballage en HdPE bleu et transparent		0,15	700	200	700		
Boîtes en carton ondulé		835	600	400	132		31.680

Nombre de pages : 5
Document établi le 5 Avril 2019

Roel Siebens