

SPÉCIFICATION

10 [9]

Informations générales

| | |
|---|--|
| GTIN code | 8710135200108 |
| 10 [9] | Fonds de tartes 10 dentelés |
| | <i>Mois</i> |
| Durée de conservation - Total | 18 |
| Conseils de stockage | À -18°C, ne pas recongeler après décongélation |
| Détection de métal - Ferro (mm) | 2.5 |
| Détection de métal - Non-ferro (mm) | 2.5 |
| Détection de métal - Stainless steel (mm) | 2.5 |

Ingrédients

Ingrédients: eau, farine de **blé**, sucre, **lait** écrémé en poudre, huile de palme SG, amidon de pomme de terre modifié, amidon modifié de maïs, **lait**, lactosérum en poudre (**lait**), huile de coco, levure, épaississants : (E401, E410), sel, huile de tournesol, stabilisant : (E516), correcteur d'acidité : (E339), poudre à lever : (E450), arôme, colorant : (E160a), émulsifiant : (E471), antioxydant : (E300), arômes naturels, acidifiant : (E330).

Valeurs nutritionnelles

| | <i>Par 100g</i> | <i>%AR (100g)</i> |
|------------------------------------|-----------------|-------------------|
| Énergie - kJ (kJ) | 802 | 10 |
| Énergie - kcal (kcal) | 190 | 10 |
| Graisses (g) | 4.7 | 7 |
| Graisses dont - saturés (g) | 2.8 | 14 |
| Graisses dont - mono-insaturés (g) | 1.3 | |
| Graisses dont - polyinsaturés (g) | 0.6 | |
| Glucides (g) | 32.8 | 13 |
| Glucides dont - Sucres (g) | 16.2 | 18 |
| Glucides dont - Polyols (g) | 0 | |
| Glucides dont - Starch (g) | 16.6 | |
| Fibres (g) | 0.7 | |
| Protéines (g) | 4 | 8 |
| Sel - Sodium*2,5 (g) | 0.4 | 7 |

Allergènes et informations alimentaires

| | <i>Présent</i> | <i>Pas présent</i> |
|--|----------------|--------------------|
| Blé | X | |
| Seigle | | X |
| Orge | | X |
| Avoine | | X |
| Épeautre | | X |
| Kamut | | X |
| Gluten | X | |
| Crustacés | | X |
| Oeuf | | X |
| Poisson | | X |
| Arachides | | X |
| Soja | | X |
| Lait | X | |
| Amandes | | X |
| Noisettes | | X |
| Noix | | X |
| Noix de cajou | | X |
| Noix de pécan | | X |
| Noix du Brésil | | X |
| Pistaches | | X |
| Noix de macadamia | | X |
| Noix | | X |
| Céleri | | X |
| Moutarde | | X |
| Sesame | | X |
| Sulfite | | X |
| Lupin | | X |
| Mollusques | | X |
| | <i>oui</i> | |
| Halal | | |
| Kosher | | |
| Végétarien | X | |
| Végétalien | | |
| Libre de couleurs et de saveurs artificielles | | |
| Sans irradiation | X | |
| Libre d'OGM (conforme au règlement (UE) 1829/2003) | X | |

Logos et certifications

| | <i>Level</i> | <i>Registration number</i> | <i>Remarques</i> |
|------|--------------|----------------------------|--------------------|
| RSPO | SG | CU-RSPO SCC 822129 | CU-RSPO SCC-822129 |

Chimique et physique
Général
Microbiologique

| | <i>After production</i> | <i>Fin de la durée de conservation</i> | <i>UoM</i> |
|-----------------------------|-------------------------|--|------------|
| Nombre de colonies aérobies | | 100.000 | cfu/g |
| Levures | | 1.000 | cfu/g |
| Moules | | 1.000 | cfu/g |
| Entérobactériacés | 100 | 100 | cfu/g |
| Salmonella | | absent | /25g |
| Listeria Monocytogenes | | absent | /25g |

Informations logistiques
Emballage secondaire

| | |
|------------------------------------|------|
| Contenu - Nombre d'unités (pièces) | 45 |
| Poids net (g) | 4073 |
| Poids brut (g) | 4454 |

Emballage tertiaire

| | |
|---------------------|------|
| Type | euro |
| Matériel | bois |
| Unités par couche | 8 |
| Couches par palette | 7 |

Organoleptical
Prepared

| | <i>Objectif</i> |
|-----------------------|-----------------|
| Diameter (mm) | 100 |
| Poids par pièce (g) | 90.5 |

Fournisseur: Smilde Bakery B.V.
 Hamerstraat 12
 NL-1135 GA Edam
 The Netherlands
 +31 (0) 299 372 856
 info@smildebakery.com / www.smildebakery.com

Cette spécification, qui est à titre informatif, a été préparée par nos soins aussi précisément que possible, sur la base de nos connaissances et de notre expérience au moment de la création et de la publication des produits. Des aspects tels que les fluctuations des matières premières (saison, zone de récolte, etc.), la disponibilité et la législation peuvent influencer certaines caractéristiques des produits. Dans le but d'obtenir une qualité de produit aussi constante que possible, nous nous réservons le droit de modifier la composition du produit. Dans ce contexte, si la composition de notre produit constitue la base d'une décision importante en ce qui concerne la transformation ultérieure de celui-ci, il est conseillé de nous contacter au sujet de la dernière spécification applicable. Lors de la commande de l'article, vous êtes d'accord avec la spécification du produit fourni.