

|  |                               |              |                     |
|--|-------------------------------|--------------|---------------------|
|  | <b>Fiche Technique</b>        | Créé le :    | <b>5 janv. 2023</b> |
|  | <b>ESCARGOT FEUILLETE 20G</b> | Modifié le : | <b>18 avr. 2023</b> |
|  |                               | Code beCPG : | <b>PF9254</b>       |
|  |                               | Code ERP:    | <b>NES99NA01</b>    |
|  |                               | Version :    | <b>1.0</b>          |

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>État</b>                | Validé                                    |
| <b>Code article</b>        | NES99NA01                                 |
| <b>Dénomination légale</b> | Escargot de pâte feuilletée, cru surgelé. |
| <b>Code EAN</b>            | 3355710819822                             |
| <b>EAN colis</b>           | 13355710819829                            |
| <b>Code douanier</b>       | 19012000                                  |



### SITE DE FABRICATION

| Site   | Adresse   | Code emballer | Certifications |
|--------|---|---------------|----------------|
| VALADE | 424 route de Montplaisir<br>Lieu Dit Valade, Condat-Sur-Trincou 24530<br>France | 24129A        | IFS, BRC       |

### DESCRIPTION

**Description** Pâte feuilletée sucrée.



### SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

#### Ingrédients

farine de **BLÉ**, **BEURRE**, eau, sucre, sel

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

**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 |
|-------------------------|---------|-------|------|------|
| Poids pièce (indicatif) | 20      | g     |      |      |

**CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

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

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

**CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES**

|                     | <b>Valeurs pour 100g</b> | <b>Unité</b> | <b>Tolérances</b>                                |
|---------------------|--------------------------|--------------|--|
| Energie             | 1745                     | kJ           |  |
| Energie             | 419                      | kcal         |  |
| Matières grasses    | 28                       | g            | < 10 g ± 1,5 g<br>10 à 40 g ± 20 %<br>> 40 g ± 8 |
| dont AG saturés     | 19                       | g            | < 4 g ± 0,8 g<br>≥ 4 g ± 20 %                    |
| Glucides            | 37                       | g            | < 10 g ± 2 g<br>10 à 40 g ± 20 %<br>> 40 g ± 8 g |
| dont sucres         | 11                       | g            | < 10 g ± 2 g<br>10 à 40 g ± 20 %<br>> 40 g ± 8 g |
| Fibres alimentaires | 1,1                      | g            | < 10 g ± 2 g<br>10 à 40 g ± 20 %<br>> 40 g ± 8 g |
| Protéines           | 4,2                      | g            | < 10 g ± 2 g<br>10 à 40 g ± 20 %<br>> 40 g ± 8 g |
| Sel                 | 0,81                     | g            | < 1,25 g ± 0,375<br>≥ 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>           | Ne pas décongeler avant cuisson. Prévoir la place pour le développement du produit. Cuisson four ventilé : 190°C pendant 10 à 15 minutes. |
| <b>Conditions après remise en oeuvre</b> | Après remise en œuvre, conserver le produit 48 heures maximum à une température idéalement inférieure à 20°C.                             |
| <b>DDM/DLUO</b>                          | 365 Jours   |

**CONDITIONNEMENT**

| Unité   | Colis  |
|---|--|
|   | Poche plastique<br>Etiquette carton<br>Caisse carton |
| <i>Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE</i> |  |

|                | Poids net (kg) | Poids brut (kg) | Dimension (LxIxh) en mm |
|----------------|----------------|-----------------|-------------------------|
| <b>Unité</b>   | 0,020          | 0,020           |                         |
| <b>Colis</b>   | 6,000          | 6,245           | 345x296x126             |
| <b>Palette</b> | 480,000        | 520,599         | 1200x800x1410           |

| Pièces/Unité | Unités/Colis | Colis/Couche | Couches/Palette | Colis/Palette | Unités/Palette | Type Palette              |
|--------------|--------------|--------------|-----------------|---------------|----------------|---------------------------|
| 1            | 300          | 8            | 10              | 80            | 24000          | Palette EURO (800 X 1200) |