

	Fiche Technique Mini Beignets fourrés Chocolat Noisette (~21g)	Créé le : 11 déc. 2024 Modifié le : 12 déc. 2024 Code beCPG : PF16351 Code ERP : AB17543 Version : 1.0
--	---	---

État	Validé
Code article	AB17543
Dénomination légale	Mini beignets avec fourrage 23.8% saveur chocolat et noisettes
Utilisation	PRET_A_CONSOMMER
État	SURGELE
Client	TARIF GENERAL
Code EAN	3666729002397
EAN colis	13666729002394
Code douanier	19059070



SITE DE FABRICATION

Site	Adresse	Code emballer	Certifications
TINCQUES	Z.A. Ecopolis, Tincques 62127 France	62820	IFS, BRC

DESCRIPTION

Description

SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

Ingrédients

farine de **BLÉ**, sucre, eau, huile de colza, huile de palme, **BEURRE**, dextrose, blanc d'**ŒUF****, **ŒUF****, pâte de **NOISETTE** 3,1%, **LAIT** écrémé en poudre, cacao maigre en poudre 1,5%, **GLUTEN** de BLÉ, levure, émulsifiants : E471, E322 (**SOJA**), sel, amidon de **BLÉ**, graisse de palme, pâte de cacao 0,2%, antioxydant : E300, colorant : E160a(iv), farine de **BLÉ** malté

**Œufs issus de poules élevées au sol

Allergènes Peut contenir: **AUTRES 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

	Cible maxi	Maxi (Limite de rejet)
Flore Aérobie Mésophile 30°C	100 000 UFC/g	1 000 000 UFC/g
Levures-Moisissures	1 000 UFC/g	10 000 UFC/g
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
Salmonella spp	Non détecté /25g	

	Fiche Technique Mini Beignets fourrés Chocolat Noisette (~21g)	Créé le : 11 déc. 2024 Modifié le : 12 déc. 2024 Code beCPG : PF16351 Code ERP: AB17543 Version : 1.0

	Cible maxi	Maxi (Limite de rejet)
Recherche Listeria monocytogenes	Absence si DLC > 5 jours Inférieur à 100 si DLC < 5 jours	

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Unité	Tolérances
Energie	1824	kJ	
Energie	437	kcal	
Matières grasses	24	g	< 10 g ± 1,5 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8
dont AG saturés	8,3	g	< 4 g ± 0,8 g ≥ 4 g ± 20 %
Glucides	46	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
dont sucres	23	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Fibres alimentaires	2,3	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Protéines	8,0	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Sel	0,69	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	Produit surgelé destiné à être décongelé et ré-étiqueté avec une DDM. Décongélation: 1 heure à température ambiante
Conditions après remise en oeuvre	Après remise en œuvre, stocker le produit pendant 72 heures maximum à une température idéalement inférieure à 20°C.
DDM/DLUO	540 Jours

CONDITIONNEMENT

Emballage primaire	Emballage secondaire
	Housse PE Papier cuisson Plateau carton Caisse carton Etiquette
<i>Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE</i>	

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimension (LxIxh) en mm
Unité	0,0210	0,0210	
Colis	3,6750	4,2415	400x300x238
Palette	205,8000	264,5257	1200x800x1816

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)