

Fiche technique

Spécifications générales:

code article	90053
désignation	Boule de berlin + crème pâtissière – Surg. – RSPO/SG
contenu	48
code EAN	8710972900537
numéro de certificat RSPO	CU-RSPO SCC-822129
code douanier	19059070
ingrédients	

Boule de berlin à la crème pâtissière :

Eau, farine de **blé**, sucre, **œufs** de poules élevées au sol, huiles et graisses végétales (palme, colza, tournesol en proportions variables), poudre de **lait** écrémé, amidon modifié E1442, levure, gluten de **blé**, sel, émulsifiant E471, E481, dextrose, épaississants E460i, E466, enzymes (**blé**), **blé** malté, améliorant E300, antioxygène E300, E330, colorant E160a, arômes, gélifiant E407, miel

Poids et dimensions environ:

poids	110	gramme
diamètre	85	millimètre

Valeur nutritive (calculé) par 100 grammes environ:

énergie	910	kJoule
	215	kcal
lipides	5,4	gramme
dont saturés	2,6	gramme
dont mono-insaturés	-	gramme
dont poly-insaturés	-	gramme
dont cholestérol	-	milligramme
dont trans-saturé	-	gramme
glucides	34	gramme
dont sucres	12	gramme
dont amidon	-	gramme
dont polyols	-	gramme
fibres alimentaires	-	gramme
protéines	6,4	gramme
sel	0,62	gramme
humidité	-	gram

Information logistique

Emballage

type d'emballage	caisse
dimensions emballage	
longueur	59,0 centimètre
largeur	39,5 centimètre
hauteur	14,3 centimètre
poids net ca.	4800 gramme
poids brut ca.	5100 gramme
poids tare ca.	300 gramme

Palette

cartons par palette	48
couches par palette	12
cartons par couche	4
type de palette	euro
dimensions palette	80 x 120 cm

Détection métal :

Oui

Autres spécifications:

conditions de stockage	surgelé : -18°C, ne pas recongeler après décongélation
conservation	9 mois
temps de décongélation	12 heures à 5°C

Fiche technique

Spécifications microbiologiques (max / gramme):

	<i>Objectif</i>	<i>Tolerance</i>	<i>DLUO</i>
flore aérobie totale	3.000	30.000	3.000.000
lactobacilles	300	3.000	30.000.000
levures	300	3.000	300.000
moisissures	300	3.000	pas visuellement
e.coli	< 10	< 50	< 50
staphylocoques à coagulase positive	300	3.000	3.000
clostridia sulfito-réducteurs	300	3.000	300.000
bacillus cereus	300	3.000	100.000
salmonella	abs en 25 g	abs en 25 g	abs en 25 g
listeria monocytogenes	abs en 25 g	abs en 25 g	abs en 25 g

Allergènes

Information d'allergène sur la base directive 2007/68/CE:

+ = contient
- = absence

- + céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
- crustacés
- + œufs
- poissons
- arachides
- soja
- + lait y compris le lactose
- fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia
- céleri
- moutarde
- graines de sésame
- anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre, exprimées en SO₂
- lupin
- mollusques

Produit dans une entreprise où la contamination croisée est possible: soja, sésame, fruits à coque

Aptitude au contact alimentaire :

L'emballage primaire utilisé est apte au contact alimentaire, conformément aux règlements bels et européens – CE 1935/2004 + EU 10/2011

Contaminants :

Les matières primaires sont garanti apte au contact alimentaire et conformément aux règlements applicables :

Mycotoxines – CE 1881/2006
Métaux lourds – CE 1881/2006
Pesticides – CE 396/2005

Ionisation :

A base de notre connaissance et des déclarations de nos fournisseurs, nous déclarons que nous n'utilisons pas des matières premières irradiées et que les produits finis ne sont pas non plus irradiés.

OGM :

Ce produit est libre d'ingrédients GMO - CE 1829/2003 et 1830/2003.

Fiche technique

Information fournisseur:

fournisseur Smilde Bakery N.V.
adresse Penninckstraat 2A/ 8840 Oostnieuwkerke/ België
téléphone +32 (0) 51 48 00 80
e-mail / website s.vandooren@smildebakery.be / www.smildebakery.be

Autorisation:

Quality Assurance

Imprimé au: 24-02-2022

Les spécifications que nous vous communiquons sont basées sur nos connaissances au moment où ces spécifications sont établies. Certaines paramètres comme la variation de composition de nos ingrédients, la disponibilité des ingrédients ou bien la législation peuvent avoir une incidence sur la composition de nos produits. C'est pourquoi nous nous gardons le droit, en tant que producteur, de modifier les spécifications de nos produits quand cela est nécessaire. Dans le cas où la composition du produit a une incidence sur votre process nous vous conseillons de prendre contact avec nous pour que nous vous communiquions les dernières spécifications en date. En plaçant une commande de cet article, vous acceptez automatiquement le spécification technique.

