

Fiche technique

Spécifications générales:

code article	8046
désignation	Eclair 16 cm – Surg.
contenu	110
code EAN	3290620080460
code douanier	19059080
ingrédients	

CEUFS poule ponte au sol, farine de BLÉ (GLUTEN), beurre concentré (LAIT) 22.5%, sucre, sel, poudre à lever : E450, E500.

Origine ingrédients :

Ingrédient / sous-ingrédient	Origine géographique	Origine variétale	% sur produit fini
Œufs poule ponte au sol	EU	Poule	
Farine de blé	France	Blé	
Beurre concentré	EU	Vache	22,5
Sucre	EU	Betterave	
Sel	Royaume-Uni	Minérale	
Poudre à lever - diphosphate acide de sodium : E450i - carbonate acide de sodium : E500ii - farine de blé	EU	Minérale	

Les informations d'origines sont données à titre indicatif

Poids et dimensions environ:

poids	(+/- 10%)	16,5	gramme
longueur	(+/- 3)	160	millimètre
largeur	(+/- 3)	42	millimètre
hauteur	(+/- 3)	33	millimètre

Valeur nutritive (calculé) par 100 grammes environ:

énergie	1822	kJoule
	434	kcal
lipides	28,0	gramme
dont saturés	16,0	gramme
glucides	31,0	gramme
dont sucres	2,1	gramme
fibre alimentaire	1,0	gramme
protéines	14,0	gramme
sel	1,2	gramme

Information logistique

Emballage

type d'emballage		caisse
dimensions emballage		
longueur	39,5	centimètre
largeur	29,5	centimètre
hauteur	31,8	centimètre
poids net ca.	1.815	gramme
poids brut ca.	2.209	gramme
poids tare ca.	394	gramme
carton / papier	-	gramme
plastique	-	gramme
divers	-	gramme

Palette

cartons par palette	40
couches par palette	5
cartons par couche	8
type de palette	euro
dimensions palette	80 x 120 cm
hauteur palette	174 cm
poids net palette	73 kg
poids brut palette	110 kg

Fiche technique

Spécifications microbiologiques (max / gramme):

Bacillus cereus	<100
Escherichia coli	<10
Flore aérobique 30°C	<100.000
Levures Moisissures	<1000
listeria monocytogenes	absence en 25g
salmonella	absence en 25g
Staphylocoques coagulase +	<100

Conseils d'utilisation :

Garnir le produit encore surgelé ou en début de phase de décongélation.

Autres spécifications:

conditions de stockage	surgelé : -18°C, ne pas recongeler un produit décongelé
Conservation après production	540 jours

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: -

Autres garanties :

Ionisation : Nos produits sont élaborés à partir d'ingrédients non ionisés. Conformément à la directive 1999/2/CE, aucun étiquetage n'est requis.

OGM : Nos produits sont élaborés à partir d'ingrédients non issus d'organismes génétiquement modifiés. Ils ne sont pas soumis à l'étiquetage OGM selon le règlement CE n° 1829/2003 (modifié par les règlements CE n° 1981/2006 et CE n° 298/2008) ; et le règlement CE n° 1830/2003 (modifié par le règlement CE n° 1137/2008).

Contaminants (dioxine, métaux lourds, toxines (dont mycotoxines) et pesticides : le taux des contaminants est contrôlé par nos fournisseurs de matières premières, ce qui nous permet de vous garantir leur absence ou leur présence en quantité inférieure aux seuils réglementaires. Nous respectons les règlements CE 1881/2006 (modifié par CE 594/2012) et règlement CE 396/2006 (modifié par le règlement CE 178/2006).

Aptitude au contact alimentaire des emballages primaires : Sur la base des certificats communiqués par nos fournisseurs d'emballages, nous certifions que les emballages primaires en contact avec nos produits sont aptes au contact alimentaire, conformément aux règlements européens CE 1935/2004, CE 2023/2006, EU 10/2011 et au décret français 2007-766 du code de la consommation.

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: 10-05-2022

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.