

Fiche technique

Spécifications générales:

code article	80271
désignation	Éclair artisanal 13 cm – Surg. – RSPO/SG
contenu	72
code EAN	8710972802718
numéro de certificat RSPO	CU-RSPO SCC-822129
code douanier	19059080
ingrédients	

œufs pasteurisés de poules élevées au sol ; Eau ; farine de **blé** (farine de **blé**, gluten de **blé**, farine de **blé** malté, antioxygène (E300), émulsifiant (E471), enzymes) ; Margarine (huiles et graisses végétales (palme, colza, cocos), eau, émulsifiants (E322, E471), acidifiants (E331, E330), arôme, colorant : E160a)) ; Sel

Poids et dimensions environ:

poids	(+/- 3%)	27	gramme
longueur	(+/- 5 mm)	150	millimètre
largeur	(+/- 3 mm)	56	millimètre

Valeur nutritive (calculé) par 100 grammes environ:

énergie	1005	kjoule
	242	kcal
lipides	17	gramme
dont saturés	8,2	gramme
dont mono-insaturés	-	gramme
dont poly-insaturés	-	gramme
dont cholestérol	-	milligramme
dont trans-saturé	-	gramme
glucides	15	gramme
dont sucres	0,5	gramme
dont amidon	-	gramme
dont polyols	-	gramme
fibre alimentaire	-	gramme
protéines	7,2	gramme
sel	0,32	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.	1.944 gramme
poids brut ca.	2.244 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	1 heure à température ambiante

Fiche technique

Spécifications microbiologiques (max / gramme):

	<i>Objectif</i>	<i>Tolerance</i>	<i>DLUO</i>
Levures osmophiles	< 100	500	300.000
Moisissures xérophiles	< 100	500	pas visuellement
e.coli	< 10	< 50	< 50
staphylocoques à coagulase positive	300	3.000	100.000
bacillus cereus	300	3.000	3.000
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, lait et 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 Pittem/ België
téléphone	+32 (0) 51 48 00 80
e-mail / website	s.vandooren@smildebakery.be / www.smildebakery.be

Autorisation:

Quality Assurance

Imprimé au: 28-02-2022

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 communiquons les dernières spécifications en date. En plaçant une commande de cet article, vous acceptez automatiquement le spécification technique.