

**FICHE PRODUIT / PRODUCT SHEET****CANELES DE BORDEAUX GROS 60g****CANELES DE BORDEAUX GROS 60g**

Désignation/ Product Name : Canelé de Bordeaux, GROS, 60g
Canelés de Bordeaux, GROS 60g

Code Emballeur/ Packer Code : EMB 33433D / EMB 33433D

Pays d'origine / Produced in : France / France

Ingrédients : Eau, sucre, farine de **blé**, rhum, préparation alimentaire (poudre de **lactosérum**, matière grasse végétale (coprah), protéines de **lait**, poudre de **lait** écrémé), **œufs** de poules élevées en plein air en poudre 0,6%, arôme vanille.

Ingredients : water, sugar, **wheat** flour, rum, food preparation (**whey** powder, vegetable fat (copra), **milk** proteins, skimmed **milk** powder), whole **eggs** powder (free range) 0,6%, vanilla aroma.



Produit fabriqué et conditionné en France / Produced in France.

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptical characteristics

Couleur / Color	Dorée / Golden
Aspect / Shape	Cylindrique avec cannelures / Cylindrica
Odeur / Flavour	Vanille Rhum/ Vanilla rum
Saveur / Taste	Sucrée / Sweet

Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) / Average nutritional values (per 100g)

Valeur énergétique / Energy value	1191 kJ / 281 kcal
Matières grasses / Fat	2,0 g
Dont acides gras saturés / Saturated fat	1,2 g
Glucides / Total carbohydrate	62 g
Dont sucres / Sugars	44 g
Protéines / Protein	3,7 g
Sel / Salt	0,14 g

Statut OGM - IONISATION / GMO - IONIZATION Status

- Produit non soumis à étiquetage selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003. / Product not subjected to labelling according to 1829/2003 and 1830/2003 regulations.
- Nous attestons que les produits AQUITAINE SPECIALITES ne contiennent pas d'ingrédients, additifs ou auxiliaires de fabrication ayant subi des traitements ionisants. / We hereby that our finished products are free from ingredients, additives or manufacturing aids submitted to ionization treatment.

Allergènes / Allergens

- Contient : Gluten, Lait, Œufs / Contains : Gluten, Milk, Eggs

**Critères microbiologiques / Microbiological criteria**

Germes / <i>Bacteria</i>	Fréquence d'analyse / <i>Analysis frequency</i>	Limite / <i>Limit</i>	
		Gamme Frais <i>Fresh range</i>	Gamme surgelée/congelée <i>Deep frozen/ frozen range</i>
Micro-organismes aérobies 30°C <i>Aerobic microorganism count 30°C</i>	1/lot 1/batch		10000 UFC/g 10000 CFU/g
Escherichia coli beta glucuronidase positive <i>Beta glucuronidase positive E.coli</i>	1/lot 1/batch		10 UFC/g 10 CFU/g
Staphylocoques à coagulase positive 37°C <i>Coagulase positive staphylococci 37°C</i>	1/lot 1/batch		100 UFC/g 100 CFU/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	1/mois / 1/month	Absence /25g / <i>Absence /25g</i>	
<i>Salmonella</i> (uniquement pour gamme frais / <i>for fresh range only</i>)	1/lot 1/batch	Absence /25g <i>Absence /25g</i>	/
Levures et moisissures (uniquement pour gamme frais) <i>/ Yeast and moulds (for fresh range only)</i>	1/lot 1/batch	100 UFC/g 100 CFU/g	/

GAMME FRAIS / FRESH RANGE**Conseils d'utilisation**

Retirer l'emballage. Préchauffer votre four à 220°C (Th 7-8). Réchauffer le produit entre 5 et 10 minutes pour que les Canelés retrouvent leur croustillance. Laisser refroidir et déguster.

Instructions for use

Remove the pack. Place the Canelé in a preheated oven at 220°C (Th 7-8) for 5 to 10 minutes to produce a crispy exterior. Let it cool down before eating.

Conseils de conservation

A température ambiante. Après ouverture, conserver à 4°C et consommer sous 48h.

Storage advice

To be conserved at room temperature. Once the packaging is opened, the Canelé should be kept in a fridge at 4°C and eaten within 2 days.

GAMME SURGELE / DEEP FROZEN RANGE**Conseils d'utilisation**

Sortir les Canelés de leur emballage. Laisser décongeler 5 heures entre 0 et 4°C puis laisser 10 minutes minimum à température ambiante avant de déguster. Vous pouvez également les passer au four traditionnel chaud sans décongélation préalable entre 5 et 10 minutes à 220°C (Th 7- 8) ; laisser refroidir avant de déguster.

Instructions for use

Remove the Canelés from their packaging. Leave to defrost 5 hours between 0° and 4°C and let 10 minutes at room temperature at least before eating. You can also put them in a preheated oven at 220°C (Th 7-8) between 5 and 10 minutes without defrosting. Let it cool before eating.

Conseils de conservation

A conserver à -18°C. Après décongélation, conserver à 4°C et consommer dans les 4 jours.

Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Storage advice

To be conserved at -18°C. Once defrosted, this product could be kept 4 days at 4°C.

Never refreeze a product that has been defrosted.

GAMME CONGELE / FROZEN RANGE**Conseils d'utilisation**

Retirer l'emballage. Préchauffer votre four à 220°C (Th 7-8). Réchauffer le produit entre 5 et 10 minutes pour que les Canelés retrouvent leur croustillance. Laisser refroidir et déguster.

Instructions for use

Remove the pack. Place the Canelé in a preheated oven at 220°C (Th 7-8) for 5 to 10 minutes to produce a crispy exterior. Let it cool down before eating.

Conseils de conservation

A conserver à -18°C. **Produit décongelé :** DLC : 50 jours, à conserver entre 0 et 4°C.

Après ouverture, conserver à 4°C et consommer sous 48h.

Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Storage advice

To be conserved at -18°C. Product defrosted: Shelf life: 50 days, to be conserved between 0° and 4°C. Once opened to conserve at 4°C and eaten within 2 days.

Never refreeze a product that has been defrosted.

**Conditionnement et Logistique / Packaging and Logistic****Produits Frais / Fresh products**

		Barquette / Plastic box	Barquette FOURREAU / Plastic box FOURREAU	Sachet individuel / Individual wrapped Canelé
		DDM = 50 jours / Shelf life : 50 days		DDM = 20 jours / Shelf life : 20 days
UVC / CSU	Nombre de Canelés par UVC / Number of Canelés by CSU	6	6	1
	Dimensions LxIxh (mm) / Dimensions Lxwxh (mm)	174 x 124 x 55	174 x 124 x 55	138 x 80
	Poids net (kg) / Net weight (kg)	0,360	0,360	0,060
	Poids brut (kg) / Gross weight (kg)	0,377	0,380	0,062
	EAN 13 / EAN 13	Selon le cas / depending on the case	A définir / To be determinated	3557006001359
CARTON / CARDBOARD	Nombre UVC par carton / Number of CSU by cardboard	12	12	50
	Dimensions LxIxh (mm) / Dimensions Lxwxh (mm)	398 x 200 x 260	398 x 200 x 260	398 x 200 x 260
	Poids net (kg) / Net weight (kg)	4,32	4,3	3,0
	Poids brut (kg) / Gross weight (kg)	4,52	4,8	3,4
	EAN 128 / EAN 128	(01)0+EAN13(10)N°lot(15)DDM		
PALETTE / PALLET	Nombre de cartons - couche / Number of cardboards - layer	12	12	12
	Nombre de couches - palette / Number of layers - pallet	4	4	4
	Nombre de cartons - palette / Number of cardboards - pallet	48	48	48
	Dimensions LxIxh (mm) / Dimensions Lxwxh (mm)	1200 x 800 x 1210	1200 x 800 x 1210	1200 x 800 x 1210
	Poids net (kg) / Net weight (kg)	207	207	144
	Poids brut (kg) / Gross weight (kg)	247	260	193

**Produits Surgelés /
Deep frozen products**

		Etui DDM = 12 mois / Case Shelf life :12 months	Carton vrac DDM = 12 mois / Bulk cardboard Shelf life: 12 months		Sachet individuel DDM = 12 mois / Individual wrapped Canelé Shelf life: 12 months
UVC / CSU	Nombre de Canelés par UVC / Number of Canelés by CSU	4	75		1
	Dimensions LxIxh (mm) / Dimensions Lxwxh (mm)	150 x 150 x 55	400 x 300 x 115		138 x 80
	Poids net (kg) / Net weight (kg)	0,240	4,5		0,060
	Poids brut (kg) / Gross weight (kg)	0,293	4,85		0,062
	EAN 13 / EAN 13	3557006004008	3557006075329		Selon le cas / depending on the case
CARTON / CARDBOARD	Nombre UVC par carton / Number of CSU by cardboard	6			50
	Dimensions LxIxh (mm) / Dimensions Lxwxh (mm)	317 x 165 x 214			398 x 200 x 260
	Poids net (kg) / Net weight (kg)	1,4			3,0
	Poids brut (kg) / Gross weight (kg)	1,9			3,4
	EAN 128 / EAN 128		(01)0+EAN13(10)N°lot(15)DDM		
PALETTE / PALLET	Nombre de cartons - couche / Number of cardboards - layer	17	8	8	12
	Nombre de couches - palette / Number of layers - pallet	7	9	12	4
	Nombre de cartons - palette / Number of cardboards - pallet	119	72	96	48
	Dimensions LxIxh (mm) / Dimensions Lxwxh (mm)	1200x800x1670	1200x800x1205	1200x800x1550	1200x800x1210
	Poids net (kg) / Net weight (kg)	167	324	432	144
	Poids brut (kg) / Gross weight (kg)	256	379	494	193

Produits Congelés / Frozen Products

		Barquette congelée - DDM = 12 mois / Frozen plastic box - Shelf life : 12 months
UVC / CSU	Nombre de Canelés par UVC / Number of Canelés by CSU	6
	Dimensions LxIxh (mm) / Dimensions Lxwxh (mm)	174 x 124 x 55
	Poids net (kg) / Net weight (kg)	0,360
	Poids brut (kg) / Gross weight (kg)	0,377
	EAN 13 / EAN 13	3557006006002
CARTON / CARDBOARD	Nombre UVC par carton / Number of CSU by cardboard	12
	Dimensions LxIxh (mm) / Dimensions Lxwxh (mm)	398 x 200 x 260
	Poids net (kg) / Net weight (kg)	4,32
	Poids brut (kg) / Gross weight (kg)	4,52
	EAN 128 / EAN 128	(01)0+EAN13(10)N°lot(15)DDM
PALETTE / PALLET	Nombre de cartons - couche / Number of cardboards - layer	12
	Nombre de couches - palette / Number of layers - pallet	4
	Nombre de cartons - palette / Number of cardboards - pallet	48
	Dimensions LxIxh (mm) / Dimensions Lxwxh (mm)	1200x800x1210
	Poids net (kg) / Net weight (kg)	207
	Poids brut (kg) / Gross weight (kg)	247