

## Chausson aux pommes

Code article : MCH99CP14 (Boulangerie de Louise)

Code douanier : 19 059 080

Code emballer : EMB 24129 A

GTIN UVC : 3355710816128

GTIN colis : 13355710816125

### DESCRIPTION

Pâte feuilletée garnie de compote de pomme pâtissière et de dorure.  
Pur beurre.

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> cru  | <input type="checkbox"/> ambiant            |
| <input type="checkbox"/> cuit            | <input checked="" type="checkbox"/> surgelé |
| <input type="checkbox"/> prêt à l'emploi | <input type="checkbox"/> congelé            |
| <input type="checkbox"/> précuit         | <input type="checkbox"/> décongelé          |



Suggestion de présentation

### INGREDIENTS

Compote de pomme pâtissière 34.7% (purée de pommes 30.2%, sucre), farine de BLE, BEURRE, eau, OEUFS, sel, sucre

Pourcentage(s) moyen(s) mis en œuvre.

Peut contenir : fruits à coque, autres soja.

### CONSEILS D'UTILISATION ET DE CONSERVATION

Remise en oeuvre : Ne pas décongeler avant cuisson. Cuisson four ventilé : 190 à 200°C pendant 15 à 20 minutes.

Conservation : A conserver 12 mois à - 18 °C dans un carton bien fermé jusqu'à utilisation. Après remise en œuvre, conserver à température ambiante pendant 48 heures.

### PRESENTATION DE L'UNITE DE CONSOMMATION

Poids net :	0,0950 kg
TU 1 :	0,0905 kg
TU 2 :	0,0860 kg
Dimensions :	Longueur : 12,5cm +/-0.5 cm Largeur : 9,5cm +/- 0.5cm
Présentation :	/

### CONDITIONNEMENT

UVC/carton :	51
Cartons/palette :	112
UVC/palette :	5712
Sous conditionnement :	sac plastique
Poids du carton (kg) :	0,233
Couleur carton :	blanc neutre
Dimension extérieure du carton (mm) :	397 x 291 x 118
Poids net/carton (kg) :	4,845
Poids brut/carton (kg) :	5,078
Couleur du scotch :	transparent/blanc ou rayé gris/blanc
Couleur de l'étiquette :	blanche

Nb de cartons/couche :	8
Nb de couches/palette :	14
Poids net palette (kg)	542,64
Poids brut palette (kg)	568,736
Poids total palette (kg)	588,736
Hauteur palette (m)	1,77
Dimension palette (cm)	80 x 120
Type de palette	EURO

## VALEURS NUTRITIONNELLES (théoriques)

	Teneur sur produit cru	Tolérance	
Energie	284		kcal/100g
	1184		kJ/100g
Matières grasses	16	> 40%: +/-16g 10-40%: +/-40% < 10%: +/-3g	g/100g
Dont acides gras saturés	11	> 4g: +/-40% < 4g +/-1,6g	g/100g
Glucides	30		g/100g
Dont sucres	9.2	> 40%: +/-16g 10-40%: +/-40% < 10%: +/-4g	g/100g
Fibres alimentaires	2,0		g/100g
Protéines	3.9		g/100g
Sel	0,73	> 1,25: +/-40% < 1,25g +/-0,75g	g/100g

## CRITERES MICROBIOLOGIQUES

	Pâtisseries non cuites
Germes	Critères (m)
Flore aérobie 30°C	< 100 000 UFC/g
Rapport flore aérobie /lactique	< 100
Levures / Moisissures	/
Moisissures	/
Staphylocoques à coagulase +	< 100 UFC/g
Bacillus Cereus	< 100 UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Salmonella	Abs./25g
Listeria Monocytogenes	Abs./25g

## STATUT IONISATION

Le produit n'est pas ionisé et il est fabriqué à partir d'ingrédients n'ayant subi aucun traitement d'ionisation. Il n'est donc pas soumis à l'obligation d'étiquetage conformément à la directive CE n° 99/2 du 22 février 99.

## STATUT OGM

Les matières premières utilisées dans nos produits sont :

- Issues d'une source non OGM ;
- En complet accord avec les Règlements européens CE/1829/2003 et CE/1830/2003 (applicable à partir du 19/04/2004) concernant la mise sur le marché et l'étiquetage des denrées alimentaires produites à partir d'OGM.

Aucun des produits ne nécessite un étiquetage spécifique indiquant la présence d'OGM.