

Dénomination :	Cheesecake Premium - Surgelé
Marque :	Foodservice
Nombre de pièces :	10 x 2 pièces
Poids :	1.800 kg
Dimensions :	Ø 7 cm
Estampille :	FR 35 125 007 CE
Code emballer :	EMB 35125B
Nomenclature douanière :	1905907000



Suggestion de présentation

Liste d'ingrédients

Ingrédients : Crème (**lait**), fromage 23,6% (fromage (**lait**), sel), farine de **blé (gluten)**, sucre, **œuf** entier, poudre d'**amande**, beurre (**lait**), sucre roux, jus de citron à base de concentré 2,3% (eau, jus de citron concentré), amidon modifié de pomme de terre, zeste de citron jaune 0,4%, arôme naturel de vanille 0,2%, cannelle 0,1%.

Allergènes

Les allergènes à déclaration obligatoire sont indiqués en gras dans la liste d'ingrédients. Présence éventuelle de crustacés, poisson, moutarde, sésame, soja et autres fruits à coques.

Informations ingrédients

Origines ingrédients primaires	
Fromage :	UE
OGM / Contaminants / Ionisation	
OGM :	ce produit n'est pas concerné par l'étiquetage OGM défini par le règlement 1829/2003 et 1830/2003.
Contaminants :	ce produit respecte les règlements européens 1881/2006, 396/2005 et 1333/2008 en vigueur.
Ionisation :	ce produit et les matières qui le composent n'ont pas subi de traitement ionisant en accord avec la directive européenne 1999/2.
Autres	
MGH (Matières grasses hydrogénées) :	Non
Compatible Halal :	Oui
Végétarien :	Oui
Vegan :	Non

Conservation

DDM (jours) : 730

DLV (jours)* : 180

À conserver 72h maximum entre 0 et +4°C après décongélation. A conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

*hors promotion et déstockage

Remise en oeuvre

Retirer le film plastique et laisser décongeler pendant 4h à +4°C.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie (kJ / kcal)	1383 / 332
Matières grasses (g)	21.2
dont acides gras saturés (g)	12.7
Glucides (g)	29.2
dont sucres (g)	18.9
Fibres alimentaires (g)	0.9
Protéines (g)	5.5
Sel (g)	0.29
Sodium (mg)	115

Nutrition Facts	
20 servings per container	
Serving size	1 piece (90g)
Amount Per Serving	
Calories	300
% Daily Value*	
Total Fat 19g	24%
Saturated Fat 11.4g	57%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 65mg	22%
Sodium 105mg	5%
Total Carbohydrate 26g	9%
Dietary Fiber < 1g	3%
Total Sugars 17g	
Includes 15g Added Sugars	30%
Protein 5g	10%
Vitamin D 0.3mcg	2%
Calcium 49.6mg	4%
Iron 0.4mg	2%
Potassium 78.2mg	2%
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

Critères microbiologiques en UFC

	m	M
Flore aérobie à 30°C	100 000	1000000
Escherichia coli	10	100
Staphylocoques à coagulase +	100	1000
Bacillus cereus	100	1000
Salmonella	Non détecté /25g	/
Listeria monocytogenes	Non détecté /25g	Non détecté /25g

Selon le règlement CE 2073/2005 et les critères microbiologiques de la FCD.

Conditionnement

	UVC (étui)*	UV (master)*
Nature de l’emballage	1 étui carton de 20 pièces, en flow-pack x2	
Dimension* (mm)	365 x 165 x 80	
Poids net (kg)	1.800	
Poids brut (kg)	2.025	
*dimensions extérieures		

Palettisation		
EAN13 (UVC)	3700478503283	
DUN 14 (UV)	-	
EAN Palette	23700478503287	
	Palette EU 80 x 120 cm	Palette US 100 x 120 cm
Nombre d’UVC / UV	-	-
Nombre d’UV / palette	280 (20 couches de 14)	340 (20 couches de 17)
Poids net (kg)	504	612.0
Poids brut (kg)**	567	688.5
Hauteur (m)**	1.70	1.70
** : hors palette (+0,15m + 30kg)		

Numéro de version	Date	Motif révision
1	11/10/2022	Création
2	18/04/2023	Modification dimensions colis + palettisation
3	03/10/2024	Mise à jour matières premières et contamination croisée
3a	24/10/2024	Correction sodium
3b	14/04/2025	Correction poids brut et dimension étui
4	10/06/2025	Changement de site de fabrication, mise à jour de l’estampille sanitaire, du code emballeur et des allergènes
5	22/08/2025	Changement de site de fabrication, mise à jour de l’estampille sanitaire, du code emballeur et des allergènes