

Dénomination : Gâteau composé d'une crème au fromage, cuit, surgelé
Marque : Foodservice
Nombre de pièces : 10 x 2 pièces
Poids : 1.900 kg
Dimensions : Ø 7 cm
Estampille : FR 76 240 007 CE
Code emballer : EMB 76240A
Nomenclature douanière : 1905907000



Suggestion de présentation

Liste d'ingrédients

Ingrédients : fromage 33,2% (fromage (**lait**), sel), crème (**lait**), sucre, **œuf** entier, mascarpone (crème de **lait**, correcteur d'acidité : acide citrique), farine de **blé (gluten)**, fécule de pomme de terre, arôme naturel de vanille, sel.

Allergènes

Les allergènes à déclaration obligatoire sont indiqués en gras dans la liste d'ingrédients. Présence éventuelle de soja, céleri, fruits à coque, sésame, moutarde, poisson, crustacés, mollusques, sulfites, arachide, lupin.

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 48h 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 3h à +4°C.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie (kJ / kcal)	1275 / 307
Matières grasses (g)	22.6
dont acides gras saturés (g)	15.3
Glucides (g)	21.2
dont sucres (g)	19.9
Fibres alimentaires (g)	0.1
Protéines (g)	4.7
Sel (g)	0.53
Sodium (mg)	211

Nutrition Facts	
20 servings per container	
Serving size	1 item (95g)
Amount Per Serving	
Calories	290
% Daily Value*	
Total Fat 21g	27%
Saturated Fat 14.5g	73%
Trans Fat 0.4g	
Cholesterol 115mg	38%
Sodium 200mg	9%
Total Carbohydrate 20g	7%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 19g	
Includes 17g Added Sugars	34%
Protein 4g	8%
Vitamin D 0.5mcg	2%
Calcium 281mg	20%
Iron 0.5mg	2%
Potassium 121mg	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	1 000 000
Escherichia coli	10	100
Staphylocoques à coagulase +	100	1 000
Bacillus cereus	100	1 000
Salmonella	Non détecté /25g	/
Listeria monocytogenes	Non détecté /25g	10

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)	388 x 294 x 62	
Poids brut (kg)	2.136	
Poids net (kg)	1.900	
*dimensions extérieures		

Palettisation

EAN13 (UVC)	3700478503351	
DUN 14 (UV)	-	
EAN Palette	23700478503355	
	Palette EU 80 x 120 cm	Palette US 100 x 120 cm
Nombre d'UVC / UV	-	-
Nombre d'UV / palette	200 (25 couches de 8)	250 (25 couches de 10)
Poids net (kg)	380.0	475.0
Poids brut (kg)**	427.2	534.0
Hauteur (m)**	1.55	1.55
** : hors palette (+0,15m + 30kg)		

Numéro de version	Date	Motif révision
1	21/02/2023	Création
1b	26/05/2023	Modification conseils de remise en oeuvre