

	Fiche Technique BASE MERINGUE 14G NATURE	Créé le : 11 oct. 2021 Modifié le : 13 mars 2023 Code beCPG : PF6215 Code ERP: 123887500 Version : 1.0
--	---	---

État	Validé
Code article	123887500
Dénomination légale	Meringue, cuite surgelée
Client	TARIF GENERAL
Code EAN	3498842388757
EAN colis	13498842388754
EAN palette	23498842388751
Code douanier	19059070



SITE DE FABRICATION

Site	Adresse	Code emballer	Certifications
ARGENTON	ZI les Narrons, Argenton sur Creuse 36200 France	36006	IFS, BIO, BRC

DESCRIPTION

Description



SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

Ingrédients

blanc d'ŒUF, sucre glace, sucre, blanc d'OEUF en poudre

OGM Produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence OGM sur l'étiquetage en application des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003.

Ionisation Produit non soumis aux obligations d'étiquetage de la directive 1169/2011 CE.

	Fiche Technique BASE MERINGUE 14G NATURE	Créé le : 11 oct. 2021 Modifié le : 13 mars 2023 Code beCPG : PF6215 Code ERP : 123887500 Version : 1.0
--	---	--

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore Aérobie Mésophile 30°C	100 000 UFC/g*	Levures-Moisissures	1 000 UFC/g*
Escherichia coli	10 UFC/g*	Staphylocoques à coagulase +	100 UFC/g*
Bacillus cereus	100 UFC/g*	Salmonella spp	Non détecté /25g
Recherche Listeria monocytogenes	Absence si DLC > 5 jours Inférieur à 100 si DLC < 5 jours		

* Tolérance : 10m avec application du plan à 3 classes

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Unité	Tolérances
Energie	1799	kJ	
Energie	423	kcal	
Matières grasses	<0,5	g	< 10 g ± 1,5 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8
dont AG saturés	<0,5	g	< 4 g ± 0,8 g ≥ 4 g ± 20 %
Glucides	100	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
dont sucres	98	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Fibres alimentaires	<0,5	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Protéines	5,8	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Sel	0,21	g	< 1,25 g ± 0,375 ≥ 1,25 g ± 20 %

CONDITIONS D'UTILISATION

Conditions de conservation	A conserver à -18°C
Précautions d'emploi	Ne jamais recongeler un produit décongelé
Conseils de préparation	Retirer le produit de son emballage et laisser décongeler 2 à 3 heures entre 0°C et +4°C. Sortez le 15 minutes avant dégustation. Se conserve 6 jours maximum entre 0 et 4°C.
Conditions après remise en oeuvre	Après remise en œuvre, conserver le produit 4 jours maximum à température ambiante.
DDM/DLUO	365 Jours

	Fiche Technique BASE MERINGUE 14G NATURE	Créé le : 11 oct. 2021 Modifié le : 13 mars 2023 Code beCPG : PF6215 Code ERP: 123887500 Version : 1.0
--	---	---

CONDITIONNEMENT

Description du conditionnement

Colis de 36 pièces

Unité	Colis
	Caisse carton Film plastique bulle Alvéole plastique Feuille cuisson
Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE	

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimension (LxIxh) en mm
Unité	0,014	0,014	
Colis	0,504	0,960	390x279x151
Palette	44,352	104,480	1200x800x1811

Pièces/Unité	Unités/Colis	Colis/Couche	Couches/Palette	Colis/Palette	Unités/Palette	Type Palette
1	36	8	11	88	3168	Palette EURO (800 X 1200)