

	Fiche Technique GOUGERE 14G EMMENTAL	Créé le : 11 oct. 2021 Modifié le : 22 mai 2023 Code beCPG : PF6286 Code ERP: 210070100 Version : 1.0
--	---	--

État	Validé
Code article	210070100
Dénomination légale	Gougère à l'emmental, crue surgelé
Utilisation	CRU
État	SURGELE
Client	TARIF GENERAL
Code EAN	3498841014206
EAN colis	13498841014203
EAN palette	23498841014200
Code douanier	19012000



SITE DE FABRICATION

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

DESCRIPTION

Description



SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

Ingrédients

EMMENTAL 27%, **ŒUF**, eau, farine de **BLÉ**, **BEURRE**, sel, muscade, poivre noir moulu

Allergènes Peut contenir: **FRUITS À COQUE, POISSON, SOJA, MOUTARDE**

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 GOUGERE 14G EMMENTAL	Créé le : 11 oct. 2021 Modifié le : 22 mai 2023 Code beCPG : PF6286 Code ERP: 210070100 Version : 1.0
--	---	--

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

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

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour le produit tel que vendu	Valeurs pour le produit après remise en oeuvre (indicatif)		Unité
	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (100 g)	
Energie	1094	1485	1485	kJ
Energie	263	357	357	kcal
Matières grasses	19	26	26	g
dont AG saturés	12	16	16	g
Glucides	11	15	15	g
dont sucres	<0,5	<0,5	<0,5	g
Fibres alimentaires	<0,5	<0,5	<0,5	g
Protéines	12	16	16	g
Sel	0,78	1,06	1,06	g

CONDITIONS D'UTILISATION

Conditions de conservation	A conserver à -18°C
Précautions d'emploi	Ne jamais recongeler un produit décongelé
Conseils de préparation	Mettre la feuille IMPERATIVEMENT sur une PLAQUE de cuisson puis enfourner de suite à thermostat 170°C pendant 24 à 30 minutes, ours ouverte. (A adapter selon le four)
Conditions après remise en oeuvre	Après remise en œuvre, conserver le produit 24 heures maximum à une température idéalement inférieure à 20°C.
DDM/DLUO	180 Jours

	Fiche Technique GOUGERE 14G EMMENTAL	Créé le : 11 oct. 2021 Modifié le : 22 mai 2023 Code beCPG : PF6286 Code ERP: 210070100 Version : 1.0
--	---	--

CONDITIONNEMENT

Description du conditionnement

Colis de 420 gougères de 14g environ

Unité	Colis
	Sac plastique Caisse carton Papier cuisson Etiquette
Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE	

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimension (LxIxh) en mm
Unité	0,014	0,014	
Colis	5,880	6,542	598x398x136
Palette	282,240	331,038	1200x800x1832

Pièces/Unité	Unités/Colis	Colis/Couche	Couches/Palette	Colis/Palette	Unités/Palette	Type Palette
1	420	4	12	48	20160	Palette EURO (800 X 1200)