

## CRUMBLE FRUITS ROUGES 110g Red berries crumble 110g



Photo non contractuelle  
Non contractual picture

Une pâte sablée garnie de compote, de fruits rouges recouverte de crumble.

A shortcrust pastry filled with compote, red berries and covered with crumble.

### MISE EN ŒUVRE / PREPARATION

Au réfrigérateur : Démouler le crumble encore surgelé et le laisser pendant 3h en chambre froide entre 0 et 4°C.  
Après décongélation, conserver entre 0°C et +4°C et consommer dans les 48 heures.

In the fridge : Unmould the still frozen crumble and leave it for 3h in a cold chamber between 0°C and +4°C.  
After thawing, store between 0 ° C and + 4 ° C and consume within 48 hours.

### COMPOSITION / INGREDIENT LIST

farine de BLE, compote de pommes [purée de pommes (min. 87%, origine France), sucre, antioxydant : E300], sucre, fruits rouges [55% groseilles, 25% mûres, 20% myrtilles, origine UE et non UE] 12%, margarine végétale [huiles et graisses raffinées de palme RSPO SG et de colza, eau, émulsifiant : E471, acidifiant : E330], BEURRE 7%, OEUFS entiers (ponte au sol), eau, sel  
Contient des fruits: malgré la vigilance apportée, des noyaux, pépins, tiges et feuilles peuvent exceptionnellement être présents dans le produit.

WHEAT flour, apple compote [apple (min 87%, origin France), sugar, antioxidant : E300], sugar, red fruits [55% red currants, 25% blackberries, 20% blueberries, EU and non-EU origins] 12%, vegetable margarine [RSPO SG palm and rapeseed refined oils and fats, water, emulsifier : E471, acidifier : E330], BUTTER 7%, whole EGGS (laying on the ground), water, salt  
Contains fruit: despite our vigilance, kernels, seeds, stalks and leaves may be exceptionally present in the product

### CRITERES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC CRITERIA

### ALLERGENES / ALLERGENS

Goût / Taste :	fruits rouges, pommes / red berries, apples	Gluten de blé, œufs, lait. Fabriqué dans un atelier utilisant des fruits à coques.
Odeur / Smell :	fruits rouges, pommes / red berries, apples	Wheat gluten, milk, eggs. Made in a factory using nuts

### CONDITIONNEMENT / PACKAGING

Poids / Weight (g)	Dimension / Dimension (cm)*	Dimension carton / Box dimension (mm)	Unité / carton Unit / box	Carton / couche Box / layer	Couche / palette Layer / pallet	Nombre de pièce/palette Number of unit/pallet	Poids net de la palette / Net weight of pallet (kg)
110	10 ±1cm	393X298X143	36	8	12	3 456	380
Poids net du carton / Net weight of box (kg)	3,96	Poids brut de la palette / Gross weight of pallet (kg)			442		
Poids brut du carton / Gross weight of box (kg)	4,35	TYPE DE PALETTE / TYPE OF PALETTE : 80/120			1,87		

Type de conditionnement / Type of packaging :	dans une housse avec feuille intercalaire / in a cover with interleaving sheet
---	--

\* dimension interne du moule tolérance +/- 1cm  
internal mold dimension +/- 1cm

Code Interne / Internal code	Nombre de parts/ Slices	EAN 13 (Unité / Unit)	EAN 128 (Colis / Box)
3CRFR10F	Non découpé/Uncut	3760052392597	3760052392597
		-	-
		-	-
		-	-
		-	-
		-	-
		-	-

Conforme à la directive CEE 1935/2004 relatif aux matières en contact avec des denrées alimentaires  
In compliance with EEC directive 1935/2004 relating to materials in contact with food

### RECYCLAGE/ RECYCLING

Etui, carton, moule aluminium à recycler / cardboard, aluminium mold to recycle  
Film plastique, moule papier, calage plastique à jeter / plastic film, paper mold, plastic items

**Nos caisses en carton sont certifiées FSC** (produits issus de forêts gérées de façon responsable et durable) / **Cardboard boxes labeled FSC** (sourced from sustainably managed forests).

Pour toute demande d'information sur ces produits, veuillez vous adresser à : <i>For information on our products, please contact :</i>	Service commercial / Commercial department : François RUZAFA (+ 33 (0)6 61 33 76 04 ou f.ruzafa@patisserie-fabie.fr Service qualité / Quality department : qualite@patisserie-fabie.fr
---	--

## CRUMBLE FRUITS ROUGES 110g

### Red berries crumble 110g



Photo non contractuelle  
Non contractual picture

Une pâte sablée garnie de compote, de fruits rouges recouverte de crumble.

A shortcrust pastry filled with compote, red berries and covered with crumble.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES (FCD du 27/09/2023 (point 7.2), Règlement CE 2073/2005) MICROBIOLOGICAL CRITERIA (FCD of the 09/27/2023, Regulation EC 2073/2005)		DECLARATION NUTRITIONNELLE moyenne pour 100g (Règlement 1169/2011) NUTRITION DECLARATION average for 100g (Regulation 1169/2011)	
Flore aérobie à 30°C / Aerobic flora to 30 °C	<b>100 000</b>	Energie (kJ) / Energy (kcal) :	<b>1465</b> 349
Bacillus Cereus / <i>Bacillus Cereus</i>	<b>100</b>	Matières grasses / Fat (g) :	<b>14</b>
Levures moisissures / Yeast fungi	<b>1 000</b>	dont acides gras saturés / of which saturates (g) :	<b>7,8</b>
Escherichia Coli / <i>Escherichia Coli</i>	<b>10</b>	Glucides / Carbohydrates (g) :	<b>50</b>
Staphilocoques à coagulase / Staphilococques coagulase	<b>100</b>	dont sucres / of which sugar (g) :	<b>27</b>
Salmonella / <i>Salmonella</i>	<b>abs / 25g</b>	Fibres alimentaires / Dietary fiber (g) :	<b>2,5</b>
Listeria monocytogenes / <i>Listeria monocytogenes</i>	<b>abs / 25g</b>	Protéines / Proteins (g) :	<b>4,5</b>
		Sel / Salt (g) :	<b>0,24</b>

CRITERES GEMRCN (version 2.0 - juillet 2015)						
	Enfants de 12 à 18 mois	Enfants de 18 mois à 3 ans	Enfants en maternelle, en classe élémentaire	Adolescents, adultes (outre-mer uniquement: personnes agées en cas de portage à domicile)	Personnes agées en institution, structure de soins et en cas de portage à domicile	
Grammage recommandé (g)	<b>30-35</b>	<b>35-45</b>	<b>40-60</b>	<b>60-80</b>	<b>60-80</b>	<b>60-80</b>
Fréquence recommandée pour le grammage ci-dessus	1 / 20 maxi	1 / 20 maxi	4 / 20 maxi	4 / 20 maxi	Fréquence libre	Fréquence libre

CONSERVATION - AUTRES / STORAGE - ADDITIONAL INFORMATION						
DDM / BBD	18 mois / 18 months	T°C de conservation chez utilisateur Storage T°C for the user :			-18°C (surgelé)	
Durée de vie après ouverture / Shelf life after opening :	48h entre 0°C et 4°C 48h between 0°C and 4°C	Lieu de fabrication / Place of production :			FRANCE	
T°C stockage / storage T°C:	-18°C	Lieu de conditionnement / Place of packaging :			FRANCE	
T°C transport / transport T°C :	-18°C	Code emballeur / Packing code :			EMB 19214 A	
<b>En cas de rupture de la chaîne du froid, après décongélation consommer dans les 48h et conserver entre 0°C et 4°C</b> <i>In case of a break in the cold chain, after defrosting consume within 48h and store between 0°C and +4°C</i>						

OGM / GMO						
<p>Nos produits ne sont pas étiquetables comme contenant des organismes génétiquement modifiés au regard des directives : CE n° 1829/2003 du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiées CE n° 1830/2003 du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM.  <i>Our products are not assignable as containing genetically modified organisms in relation to the regulation EC N° 1829/2003 of the 22nd September 2003, in relation to genetically modified food and animal feed, EC N° 1830/2003 of the 22nd September 2003 concerning the traceability and labeling of GMOs.</i></p>						

IONISATION / IONIZATION						
<p>Nous n'utilisons aucune matière première ionisée dans l'ensemble de notre production. Nos produits ne sont donc pas soumis aux obligations d'étiquetage prévues par la directive : CE n° 99/2 du 22 février 1999 relative au rapprochement des Etats membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation.  <i>We do not use ionized ingredients throughout our production. Our products are not subject to the labeling requirements under the directive : EC N° 99/2 of the 22nd February 1999 on the cooperation of the Member States concerning foods and ingredients treated with ionizing radiations.</i></p>						

MISE A JOUR / UPDATED						
Date de création / Created the	25/08/2020	Fiche technique modifiée le / Modified the	12/02/2024			
Version / Version	14 du 31/01/2022	Rédacteur / Author	Service qualité / Quality department			

Pour toute demande d'information sur ces produits, veuillez vous adresser à : For information on our products, please contact :						
3 route des Pierres Blanches 19220 Saint Julien aux Bois FRANCE + 33 (0)5 55 28 94 56				<b>Service commercial / Commercial department :</b> François RUZAFIA + 33 (0)6 61 33 76 04 ou f.ruzafa@patisserie-fabie.fr <b>Service qualité / Quality department :</b> qualite@patisserie-fabie.fr		