

## 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

Goût / *Tast* : fruits rouges, pommes / red berries, apples

Odeur / *Smell* : fruits rouges, pommes / red berries, apples

### ALLERGENES / ALLERGENS

Gluten de blé, œufs, lait.  
Fabriqué dans un atelier utilisant des fruits à coques.

Wheat gluten, milk, eggs.  
Made in a factory using nuts

### CONDITIONNEMENT / PACKAGING

Poids / <i>Weight</i> (g)	Dimension / <i>Dimension</i> (cm)*	Dimension carton / <i>Box dimension</i> (mm)	Unité / carton <i>Unit / box</i>	Carton / couche <i>Box / layer</i>	Couche / palette <i>Layer / pallet</i>	Nombre de pièce/palette <i>Number of unit/pallet</i>	Poids net de la palette / <i>Net weight of pallet</i> (kg)
110	10 ±1cm	393X298X143	36	8	12	3 456	380
Poids net du carton / <i>Net weight of box</i> (kg)		3,96	Poids brut de la palette / <i>Gross weight of pallet</i> (kg)		442		Hauteur de la palette / <i>Height of pallet</i> (M)
Poids brut du carton / <i>Gross weight of box</i> (kg)		4,35	TYPE DE PALETTE / <i>TYPE OF PALETTE</i> : 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 / <i>Internal code</i>	Nombre de parts/ <i>Slices</i>	EAN 13 (Unité / <i>Unit</i> )	EAN 128 (Colis / <i>Box</i> )
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 :**

*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

**Service commercial / Commercial department** : François RUZAF  
( + 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	100 000	Energie (kJ) / Energy (kcal) :	1465 349
Bacillus Cereus / Bacillus Cereus	100	Matières grasses / Fat (g) :	14
Levures moisissures / Yeast fungi	1 000	dont acides gras saturés / of which saturates (g) :	7,8
Escherichia Coli / Escherichia Coli	10	Glucides / Carbohydrates (g) :	50
Staphylocoques à coagulase / Staphylocoques coagulase	100	dont sucres / of which sugar (g) :	27
Salmonella / Salmonella	abs / 25g	Fibres alimentaires / Dietary fiber (g) :	2,5
Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes	abs / 25g	Protéines / Proteins (g) :	4,5
		Sel / Salt (g) :	0,24

CRITERES GEMRCN (version 2.0 - juillet 2015)						
	Enfants de 12 à 18 mois	Enfants de 18 mois à 3 ans	Enfants en maternelle, en en classe élémentaire	Adolescents, adultes (outre-mer uniquement: personnes âgées en cas de portage à domicile)	Personnes âgées en institution, structure de soins et en cas de portage à domicile	
					Déjeuner	Dîner
Grammage recommandé (g)	30-35	35-45	40-60	60-80	60-80	60-80
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 et 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 emballer / Packing code :	EMB 19214 A

**En cas de rupture de la chaîne du froid, après décongélation consommer dans les 48h et conserver entre 0°C et 4°C**  
In case of a break in the cold chain, after defrosting consume within 48h and store between 0°C and +4°C

OGM / GMO
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 modifiés CE n° 1830/2003 du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM. 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.

IONISATION / IONIZATION
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. 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.

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

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	Service commercial / Commercial department : François RUZAF ☎ + 33 (0)6 61 33 76 04 ou f.ruzafa@patisserie-fabie.fr Service qualité / Quality department : qualite@patisserie-fabie.fr