



Fiche Technique

Cart de 2x35 mini beignets aux fruits rouges 25grs cuits surg

Créé le : 30 juil. 2021
Modifié le : 7 oct. 2022
Code beCPG : PF1813
Code ERP: AD0705
Version : 1.0

État Validé

Code article AD0705

Dénomination légale Mini beignets avec fourrage 24% saveur fruits rouges

EAN colis 03760008851529

Code douanier 19059070



SITE DE FABRICATION

Site	Adresse	Code emballeur	Certifications
TINCQUES	ZA Ecopolis, Tincques 62127 France	62820	IFS, BRC

DESCRIPTION

Description

SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

Ingrédients

farine de **BLÉ**, eau, matières grasses végétales (palme certifiée, colza), sucre, purée de framboise 6%, **BEURRE**, blanc d'**ŒUF**, **ŒUF**, sirop de glucose-fructose, dextrose, gluten de **BLÉ**, purée de myrtille 1,2%, purée de mûre 1,2%, amidon modifié, levure, arôme, sel, émulsifiant : E471, amidon de **BLÉ**, farine de **BLÉ** malté, colorant : E160a(iv), antioxydant : E300, conservateur : E202

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

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.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore Aérobie Mésophile 30°C	100 000 UFC/g*
Escherichia coli	10 UFC/g*
Bacillus cereus	100 UFC/g*
Recherche Listeria monocytogenes	Absence si DLC > 5 jours Inférieur à 100 si DLC < 5 jours

Levures-Moisissures	1 000 UFC/g*
Staphylocoques à coagulase +	100 UFC/g*
Salmonella spp	Non détecté /25g

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



Fiche Technique

Cart de 2x35 mini beignets aux fruits rouges 25grs cuits surg

Créé le : 30 juil. 2021
Modifié le : 7 oct. 2022
Code beCPG : PF1813
Code ERP: AD0705
Version : 1.0

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Unité	Tolérances
Energie	1377	kJ	
Energie	329	kcal	
Matières grasses	16	g	< 10 g ± 1,5 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8
dont AG saturés	7,5	g	< 4 g ± 0,8 g >= 4 g ± 20 %
Glucides	39	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
dont sucres	15	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Fibres alimentaires	1,8	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Protéines	6,3	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Sel	0,67	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	décongélation: 1 heure à température ambiante
Conditions après remise en oeuvre	Après remise en œuvre, stocker le produit pendant 72 heures maximum à température ambiante.
DDM/DLUO	540 Jours

CONDITIONNEMENT

Unité	Colis
	Sac plastique Papier cuisson plateau blanc Caisse carton Etiquette

Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimension (Lxlxh) en mm
Unité	0,025	0,025	
Colis	1,750	2,037	397x296x104
Palette	252,000	313,299	1200x800x2022

Pièces/Unité	Unités/Colis	Colis/Couche	Couches/ Palette	Colis/Palette	Unités/Palette	Type Palette
1	70	8	18	144	10080	Palette EURO (800 X 1200)