



PANCAKE BRUN

LISTE DES INGREDIENTS

Farine de BLE, eau, sucre, huile de tournesol, OEUFS entiers, LAIT entier en poudre, poudres à lever : carbonates de sodium et diphosphates, sel.

Il revient au client de s'adresser aux DELICES DU CHEF, afin de connaître l'origine de l'ingrédient primaire dans le cas où l'emballage du client (dont LES DELICES DU CHEF n'aurait pas la charge d'étiquetage), fait mention d'une origine France ou autre, afin de se conformer au règlement EU INCO en vigueur.

Contient :

Gluten, œufs, lait

Traces éventuelles de :

Absence

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

C

Energie (kJ/kcal)	1289 / 307
Matières grasses (g)	11
dont acides gras saturés (g)	1,9
Glucides (g)	45
dont sucres (g)	20
Fibres alimentaires (g)	1,4
Protéines (g)	6,3
Sel (g)	0,65

CRITERES BACTERIOLOGIQUES (Critères FCD : cat. 7.2)

Flore aérobique mésophile à 30°C	≤ 100 000/g
Bacillus cereus	≤ 100/g
Escherichia coli β-glucuronidase +	≤ 10/g
Staphylocoques coagulase +	≤ 100/g
Levures	≤ 1000/g
Moisissures	≤ 1000/g
Salmonelles mobiles	Absence / 25g
Listeria monocytogenes	Absence /25g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

ASPECT	Forme ronde, épaisseur régulière, couleur brune uniforme sur la première face et deuxième face légèrement marbrée.
TEXTURE	Texture moelleuse et aérée.
GOUT	Sucré.

DESCRIPTION DU PRODUIT ET PRECONISATIONS D'UTILISATION

DESCRIPTION	Les pancakes existent sous différents formats : pancakes (110mm; 50g), pancakes médium (75mm ; 20g), pancakes mini (55mm ; 8,5g) et pancakes cocktail (40mm; 4,5g). Le format peut s'adapter à vos exigences.
CONDITIONNEMENTS	Les conditionnements des produits peuvent s'adapter à vos besoins : -Pancakes x4, pancakes médium x8, etc. -Barquette, barquette thermoformée ou sachet flow pack sous atmosphère protectrice ou ambiante. -Carton de 2kg ou 7kg sous atmosphère ambiante.
PRECONISATIONS	Sortir les pancakes de leur emballage et les réchauffer quelques instants au grill pain ou au four à micro-ondes pendant 15 secondes. A déguster nature ou tartinés de confiture, miel, chocolat, sirop d'érable, etc.

DUREE DE VIE PRODUIT EN FRAIS (Conservation entre 0 à +4°C avant ouverture, puis consommation sous 48 heures maximum après ouverture)

	BARQUETTE SOUS ATM PROTECTRICE	SACHET SOUS ATM PROTECTRICE
DLC A FABRICATION	50 jours	40 jours

Si conservation du produit > 4°C, durée de vie réduite de 1/3, ex : Barquette ayant une durée de conservation de 50 jours en frais et de 35 jours à 7-8°C par exemple. Si besoin d'un vieillissement à une température particulière : faire le demande au service qualité

DUREE DE VIE PRODUIT EN SURGELE (-18°C avant ouverture)

DDM GARANTIE A RECEPTION	18 mois	à -18°C
DDM APRES DECONGELATION	40 jours	entre 0 et +4°C (Sachet avec atmosphère protectrice)
DDM APRES DECONGELATION	50 jours	entre 0 et +4°C (Barquette avec atmosphère protectrice)

Pour les produits surgelés vendus en frais après décongélation : décongeler entre 0 et +4°C au moins 3 jours à l'avance pour une palette et au moins 1 jour à l'avance pour un carton. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Pour les produits vendus surgelés : décongeler entre 0 et +4°C dans leur conditionnement d'origine avant de les manipuler.

CARACTERISTIQUES REGLEMENTAIRES (*Conforme aux réglementations en vigueur)

OGM*	Ne contient aucun ingrédient issu d'organisme(s) génétiquement modifié(s)		
IONISATION*	Ne contient pas de matières premières ayant subi de traitement d'ionisation		
CORPS ETRANGERS	Absence. <u>NB</u> : les produits vendus en vrac 2 kg et 7kg ne sont pas passés au détecteur de métaux (vente en BtoB). Toutes les bonnes pratiques en place restent pour autant applicables à ce type de conditionnement.		
CONTAMINANTS	Conforme au règlement 1881/2006/CE	BISPHENOL A	Conforme au règlement 213/2018/CE
NANOPARTICULES	Conforme au règlement 1169/2011/CE	PESTICIDES	Conforme au règlement 396/2005/CE
ANTIBIOTIQUES	Conforme au règlement 37/2010/CE	ACRYLAMIDE	Conforme au règlement 2158/2017/CE

INFORMATIONS AUTRES

CERTIFICATIONS	IFS, BRC, BIO, AFDIAG	CODE EMBALLEUR	EMB 56119D
----------------	-----------------------	----------------	------------