

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Beignet fourré à la framboise 75g		
Beignet traditionnel moelleux et gourmand idéal pour le goûter avec son fourrage à la framboise légèrement acidulé.		
	Image produit (non contractuelle)	Emballage consommateur
502699		

Code interne produit	502699	Etat	Surgelé
Dénomination commerciale	Beignet fourré à la framboise 75g	Date de durabilité minimale	18 mois
Dénomination légale	Beignet fourré à la framboise surgelé	Nomenclature facture	BEIG FRAM 75g CT/SG MTL
Nomenclature douanière	1905908000	Eléments complémentaires	
Produit fabriqué en / au	France	Filière	

LISTE D'INGREDIENTS (produit tel que vendu) Les allergènes majeurs Européens sont indiqués en majuscules

Farine de BLÉ (origine : France) 37%, fourrage framboise 28% (purée de framboise 11%, sucre, eau, épaississant [amidon modifié E1442], arôme naturel de framboise, jus concentré de carotte pourpre, conservateur [sorbate de potassium E202]), eau, huiles végétales (tournesol, colza), OEUFS, sucre, sel, levure, émulsifiant [mono- et diglycérides d'acides gras E471], GLUTEN de BLÉ, poudre au BEURRE (BEURRE, maltodextrines, protéines de LAIT, émulsifiant [mono- et diglycérides d'acides gras E471]), épaississants [gomme guar E412, gomme xanthane E415], agent de traitement de la farine [acide ascorbique E300], levure désactivée, farine de BLÉ malté.

Pourcentage de beurre dans la pâte	/
Traces possibles allergènes Europe	Site de production A19 : fruits à coques
Absence d'OGM, conformément aux règlements CE 1829 et 1830/2003. Absence de traitement ionisant.	

VALEURS NUTRITIONNELLES /100g (tel que vendu)

Energie (KJ)	1280	Sodium (mg)	360
Energie (Kcal)	305	Calcium (mg)	31
Matières grasses (g)	12	Potassium (mg)	157
dont acides gras saturés (g)	1,4	Fer (mg)	2
Glucides (g)	44	Vit A (mg)	<0,3
dont sucres (g)	13	Vit D (mg)	<0,3
Fibres alimentaires (g)	1,8	Acides Gras trans (g)	0,14

Protéines (g)	5,2	Cholestérol (mg)	27
Sel (g)	0,9		

ALLEGATIONS
Le produit respecte les allégations suivantes : Végétarien / Sans palme / Œufs ponte au sol

CONDITIONS DE CONSERVATION
Conserver à température négative: -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.

CONSEILS DE REMISE EN OEUVRE
Sortir les beignets de leur carton, les disposer bien à plat sur une plaque et les laisser décongeler 1H30 à température ambiante. Conservation : pour conserver tout leur moelleux, les beignets sortis de leur carton devront être consommés dans la journée. Pour prolonger la durée de vie des produits, veiller à les maintenir dans un emballage. Ainsi ils pourront être consommés jusqu'à 72 heures après décongélation.

DIMENSIONS DU PRODUIT (produit tel que vendu)				
Longueur (cm)	Largeur (cm)	Circonférence (cm)	Diamètre (cm)	Hauteur (cm)
			8 +/- 0,5	4,75 +/- 0,75

DONNEES LOGISTIQUES								
	EAN	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids brut (Kg)	Poids net (Kg)	Nombre d'UVC	Nombre de pièces
Sachet		/	/	/	3,02	3,0	/	40
Carton renforcé (240062)	3760012762231	39,9	29,6	18,2	3,303	3,0	1	40
Palette Europe	3248288152500	120,0	80,0	197,0	289,24	240,0	80	3200

Nombre de cartons par couches	8	Nombre de couches par palettes	10	Nombre de cartons par palette	80
-------------------------------	---	--------------------------------	----	-------------------------------	----

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances
Escherichia coli	<10/g	<100/g
Staphylococcus aureus	<100/g	<1000/g
Listeria monocytogenes	Absence / 25g	<10/g
Salmonelles	Absence / 25g	/

Caractéristiques emballages					
Carton	Sachet	Etiquette	Ruban adhésif	Blister	Lien
PAP 20		PAP 22	PP 5		

Produit conforme à la réglementation Française et Européenne. Version : 2 Date : 15/08/2024