



## Kit joconde décor bulles cacao 4-6 parts

Code article : 2635

Code douanier : 19 059 080

Code emballer : EMB 42182

GTIN : 3290620026352

### DESCRIPTION

Dénomination légale : Kit constitué d'une bande de biscuit avec décor sérigraphié et de deux fonds de biscuit nature. Produit cuit.

- |                                                     |                                             |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> cru                        | <input checked="" type="checkbox"/> ambiant |
| <input checked="" type="checkbox"/> cuit            | <input type="checkbox"/> surgelé            |
| <input checked="" type="checkbox"/> prêt à l'emploi | <input type="checkbox"/> congelé            |
| <input type="checkbox"/> précuit                    | <input type="checkbox"/> décongelé          |

### INGREDIENTS

farine de BLE, blanc d'OEUF, sucre, jaune d'OEUF, sirop de glucose-fructose, arôme (contient alcool), sel, poudre d'AMANDE, arôme naturel de vanille, décor sérigraphié [beurre de cacao, poudre de cacao, amidon de maïs, sucre, blanc d'OEUF déshydraté].

Peut contenir : lait, autres fruits à coque et soja.

Pourcentage(s) moyen(s) mis en œuvre.

### CONSEILS D'UTILISATION ET DE CONSERVATION

Remise en œuvre : Ce produit est sujet à dessiccation ce qui a pour conséquence une perte de poids et une bande plus rigide voire cassante à DLUO.  
Conseil d'utilisation : garnir le kit dans les 4 heures après ouverture du film cellophane.

Conservation : 150 jours à température ambiante (15/25°C) et dans un endroit à l'abri de l'humidité.  
DLUO minimum à réception : 100 jours.

### PRESENTATION DE L'UNITE DE CONSOMMATION

|              |                                                    |
|--------------|----------------------------------------------------|
| Poids net :  | 0,108 kg                                           |
| Dimensions : | Diamètre : 180mm +/- 5mm<br>Hauteur : 35mm +/- 3mm |

### CONDITIONNEMENT

|                                       |                                      |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| UVC/carton :                          | 12                                   |
| Cartons/palette :                     | 36                                   |
| UVC/palette :                         | 432                                  |
| Sous conditionnement :                | Thermoformé, cellophane              |
| Poids du carton (kg) :                | 0,600                                |
| Couleur carton :                      | écru neutre                          |
| Dimension extérieure du carton (mm) : | 476 x 271 x 310                      |
| Poids net/carton (kg) :               | 1,296                                |
| Poids brut/carton (kg) :              | 1,896                                |
| Couleur du scotch :                   | transparent/blanc ou rayé gris/blanc |
| Couleur de l'étiquette :              | blanche / FR, UK                     |

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| Nb de cartons/couche :   | 6        |
| Nb de couches/palette :  | 6        |
| Poids net palette (kg)   | 46,66    |
| Poids brut palette (kg)  | 68,26    |
| Poids total palette (kg) | 88,26    |
| Hauteur palette (m)      | 2,01     |
| Dimension palette (cm)   | 80 x 120 |
| Type de palette          | SNCF     |



VALEURS NUTRITIONNELLES (théoriques)

|                          | Teneur sur produit prêt à consommer | Tolérance                                       |           |
|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------|
| Energie                  | 337                                 |                                                 | kcal/100g |
|                          | 1428                                |                                                 | kJ/100g   |
| Matières grasses         | 4,9                                 | > 40%: +/-16g<br>10-40%: +/-40%<br>< 10%: +/-3g | g/100g    |
| Dont acides gras saturés | 1,3                                 | > 4g: +/-40%<br>< 4g +/-1,6g                    | g/100g    |
| Glucides                 | 66                                  |                                                 | g/100g    |
| Dont sucres              | 38                                  | > 40%: +/-16g<br>10-40%: +/-40%<br>< 10%: +/-4g | g/100g    |
| Fibres alimentaires      | 0,9                                 |                                                 | g/100g    |
| Protéines                | 11                                  |                                                 | g/100g    |
| Sel                      | 0,43                                | > 1,25: +/-40%<br>< 1,25g +/-0,75g              | g/100g    |

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

|                                   | Pâtisseries industrielles cuites hors froid             |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Germes</b>                     | <b>Critères (m)</b>                                     |
| Flore aérobique 30°C              | < 10 000 UFC/g                                          |
| Rapport flore aérobique /lactique | /                                                       |
| Levures / Moisissures             | < 500 UFC/g                                             |
| Moisissures                       | /                                                       |
| Staphylocoques à coagulase +      | /                                                       |
| Bacillus Cereus                   | /                                                       |
| Escherichia coli                  | < 10 UFC/g                                              |
| Salmonella                        | Abs./25g                                                |
| Listeria Monocytogenes            | Abs./25g si DLC >5 jours,<br>< 100/25g si DLC <5 jours, |

STATUT IONISATION

Le produit n'est pas ionisé et il est fabriqué à partir d'ingrédients n'ayant subi aucun traitement d'ionisation. Il n'est donc pas soumis à l'obligation d'étiquetage conformément à la directive CE n° 99/2 du 22 février 99.

STATUT OGM

Les matières premières utilisées dans nos produits sont :

- Issues d'une source non OGM ;
- En complet accord avec les Règlements européens CE/1829/2003 et CE/1830/2003 (applicable à partir du 19/04/2004) concernant la mise sur le marché et l'étiquetage des denrées alimentaires produites à partir d'OGM.

Aucun des produits ne nécessite un étiquetage spécifique indiquant la présence d'OGM.