



Kit joconde décor bulles cacao 6-8 parts

Code article : 2664

Code douanier : 19 059 080

Code emballer : EMB 42182

GTIN : 3290620026642

DESCRIPTION

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

- | | |
|---|---|
| ☐ cru | ☒ ambiant |
| ☒ cuit | ☐ surgelé |
| ☒ prêt à l'emploi | ☐ congelé |
| ☐ précuit | ☐ décongelé |

INGREDIENTS

Farine de BLE, blanc d'ŒUF, sucre, jaune d'ŒUF, 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'ŒUF 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 :	0,152 kg
Dimensions :	Diamètre : 220 mm +/- 5mm Hauteur : 35 mm +/- 3mm

CONDITIONNEMENT

UVC/carton :	12
Cartons/palette :	36
UVC/palette :	432
Sous conditionnement :	Thermoformé, cellophane
Poids du carton (kg) :	0,690
Couleur carton :	écru neutre
Dimension extérieure du carton (mm) :	476 x 271 x 310
Poids net/carton (kg) :	1,824
Poids brut/carton (kg) :	2,514
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)	65,664
Poids brut palette (kg)	90,504
Poids total palette (kg)	110,504
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
	1424		kJ/100g
Matières grasses	5,0	> 40%: +/-16g 10-40%: +/-40% < 10%: +/-3g	g/100g
Dont acides gras saturés	1,3	> 4g: +/-40% < 4g +/-1,6g	g/100g
Glucides	67		g/100g
Dont sucres	38	> 40%: +/-16g 10-40%: +/-40% < 10%: +/-4g	g/100g
Fibres alimentaires	1,0		g/100g
Protéines	11		g/100g
Sel	0,39	> 1,25: +/-40% < 1,25g +/-0,75g	g/100g

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Pâtisseries industrielles cuites hors froid	
Germes	Critères (m)
Flore aérobie 30°C	< 10 000 UFC/g
Rapport flore aérobie /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, < 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.