

État Validé
Code article 5999
Dénomination légale Brioches garnies de crème pâtissière et décorées de sucre grain.
Utilisation PRET_A_CONSOMMER
État SURGELE
Client TARIF GENERAL
Code EAN 3662517059994
EAN colis 13662517059991
Code douanier 19059070



SITE DE FABRICATION

Site	Adresse	Code emballer	Certifications
RENAISON	95 Rue de la Parenthèse, Renaison 42370 France	42182	IFS, BRC

DESCRIPTION

Description Petite brioche garnie de crème pâtissière, nappée et décorée de sucre grain

SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

Ingrédients

Brioche (farine de **BLÉ**, eau, sucre, **BEURRE**, blanc d'**ŒUF**, **ŒUF**, huile de colza, levure, sel, **GLUTEN** de BLÉ, antioxydant : E300), **CRÈME** pâtissière (eau, **CRÈME**, sucre, amidon modifié, **LACTOSÉRUM** en poudre, arôme naturel, colorant : E160a(iv), **LAIT** entier en poudre, **LAIT** écrémé en poudre, épaississant : E401), sucre grain (sucre, matière grasse végétale (palme)), sirop de glucose, sucre, gélifiant : E440(ii), acidifiant : E330

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 PHYSICO-CHIMIQUES

Caractéristiques	Valeurs	Unité	Mini	Maxi
Hauteur	41	mm	38	44
Diamètre (mm)	47	mm	46	48
Poids pièce (indicatif)	22	g		

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	Cible maxi	Maxi (Limite de rejet)
Flore Aérobie Mésophile 30°C	10 000 UFC/g	100 000 UFC/g
Flore aérobie / flore lactique (Si FAM > m)	100 -	100 -
Escherichia coli	10 UFC/g	100 UFC/g
Staphylocoques à coagulase +	100 UFC/g	1 000 UFC/g
Bacillus cereus	100 UFC/g	1 000 UFC/g
Recherche Listeria monocytogenes	Absence si DLC > 5 jours Inférieur à 100 si DLC < 5 jours	
Salmonella spp	Absence dans 25g	

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Unité	Tolérances
Energie	1358	kJ	
Energie	323	kcal	
Matières grasses	12	g	< 10 g ± 1,5 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8
dont AG saturés	6,2	g	< 4 g ± 0,8 g ≥ 4 g ± 20 %
Glucides	48	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
dont sucres	25	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Fibres alimentaires	1,0	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Protéines	5,3	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Sel	0,64	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

Sortir les tropéziennes 4h avant consommation et les laisser décongeler entre 0 et +4°C.

Conditions après remise en oeuvre

Après remise en œuvre, conserver le produit 72 heures maximum entre 0 et 4°C.

DDM/DLUO

540 Jours

CONDITIONNEMENT

Emballage primaire	Emballage secondaire
	Socle PET Sac plastique Etiquette Caisse carton Papier cuisson
<i>Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE</i>	

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimension (Lxlxh) en mm
Unité	0,023	0,023	
Colis	1,610	1,876	386x298x110
Palette	193,20	252,07	1200x800x1800

Pièces/Unité	Unités/Colis	Colis/Couche	Couches/Palette	Colis/Palette	Unités/Palette	Type Palette
1	70	8	15	120	8400	Palette EURO (800 X 1200)