

## FICHE TECHNIQUE

### DONNÉES DU PRODUIT

**Référence:** 00349

**Dénomination commerciale:** ASSORTIMWNT MINI-DÉLICE

**Dénomination légale:** Viennoiserie surgelée prête à être consommée

**Code EAN carton:** 8424465003499

**Code EAN pack:**

**Code EAN unitaire:** 8424465942507

### INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

#### › DURÉE DE VIE

**Durée de vie primaire:** 365 jours

**Durée de vie secondaire:** -

*\*La durée de vie du produit peut varier en fonction des conditions de stockage, de préparation et d'exposition du produit fini.*

#### › INDICATIONS DE CONSERVATION ET DE PRÉPARATION

**Conservation:** Conserver à une température de -18,0 °C. Ne pas recongeler après décongélation.

**Préparation:** Décongeler: -

Pousser: 20 - 40 minutes

Cuire à: 180 - 190 °C

12 - 15 minutes

**Conseils de mise en œuvre:** Décongeler 40 minutes à température ambiante. Cuire 15 minutes à 190°C.

*\*Les temps de cuisson et de décongélation sont approximatifs selon les conditions et la température des locaux.*

#### › LISTE DES INGRÉDIENTS

**Ingrédients:** Pâte: Farine de BLÉ, margarine végétale (graisse végétale (palme), eau, huiles végétales (soja, tournesol), émulsifiant (E471), sel, acidifiant (E330), antioxydants (E306, E304), colorant (E160a), arôme), eau, sucre, levure, sel, gluten de BLÉ, émulsifiant (E471), agent de traitement de la farine (E300). Garniture 36%: THON (THON 21%, huile de tournesol, sel), tomate broyée, (tomate, acidifiant (E330), eau, chapelure (farine de BLÉ, eau, sel, levure), PETIT-LAIT en poudre, amidon modifié, amidon de maïs, stabilisants (E401, E412), graisse végétale (palme), sel. Garniture de préparation de charcuterie 36%: Eau, viande de porc (7%), amidon de pomme de terre, amidon de maïs, sel, stabilisants (E451, E461, E407, E410, E401, E412), dextrose, protéine de SOJA, arôme, graisse végétale (palme), antioxydant (E301), conservateur conservateur (E250), colorant (E120). Garniture de sobrasada 36%: crème de sobrasada (eau, viande de porc, huile végétale (tournesol), amidon (pomme de terre), piment, stabilisants (E451), exhausteur de goût (E621), antioxydant (E301), colorant (E120)), eau, blanc d'OEUF, amidon modifié, PETIT-LAIT, caséinate de sodium, graisse végétale (palme), piment, sel, épices, sucre, dextrose, stabilisants (E401, E412, E415), antioxydant (E301), colorant (E171). Garniture de préparation laitières 36% : Eau, PETIT-LAIT, amidon modifié, FROMAGE bleu en poudre, stabilisants (E401, E410, E412, E415), amidon (maïs), sel, arôme, graisse végétale (palme).

**Peut contenir des traces de:** Fruits à coque.

#### › SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

	Présence comme ingrédient	Présence comme trace
<b>Céréales contenant du gluten</b> (ou leurs souches hybridées et produits dérivés)	X	-
Blé	X	-
Seigle	-	-
Orge	-	-
Avoine	-	-
Épeautre	-	-
Kamut	-	-
<b>Crustacés et produits à base de crustacés</b>	-	-
<b>Oeufs et produits à base d'oeufs</b>	X	-
<b>Poisson et produits à base de poisson</b>	X	-
<b>Arachides et produits à base d'arachides</b>	-	-
<b>Soja et produits à base de soja</b>	X	-
<b>Lait et produits à base de lait</b> (y compris le lactose)	X	-
<b>Fruits à coque et produits dérivés</b>	-	X
Amandes	-	X
Noisettes	-	X
Noix	-	X



## Présence comme ingrédient

## Présence comme trace

Noix de cajou	-	-
Noix du Brésil	-	-
Pistaches	-	-
Noix de pécan	-	-
Noix de Macadamia ou du Queensland	-	-
Céleri et produits à base de céleri	-	-
Moutarde et produits à base de moutarde	-	-
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations >10mg/kg ou 10mg/litre en termes de SO <sub>2</sub>	-	-
Lupin et produits à base de lupin	-	-
Mollusques et produits à base de mollusques	-	-

## &gt; DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g

	Produit prêt à être consommé	Produit emballé
<b>Énergie</b>	-	-
<b>Matières grasses</b>	-	-
<i>dont:</i>		
- acides gras saturés	-	-
- acides gras mono-insaturés	-	-
- acides gras polyinsaturés	-	-
- acides gras trans	-	-
- acides gras Oméga-3	-	-
<b>Glucides</b>	-	-
<i>dont:</i>		
- sucres	-	-
<b>Fibres Alimentaires</b>	-	-
<b>Protéines</b>	-	-
<b>Sel</b>	0,00 g	0,00 g
<b>Sodium</b>	-	-
<b>Cholesterol</b>	-	-

\*Les valeurs nutritionnelles du produit prêt à être consommé ont été renseignées conformément à nos indications de préparation dans la section des conseils de mise en oeuvre.

## &gt; POIDS, MESURES ET TOLÉRANCES

Produit emballé	Minimum	Moyen	Maximum
<b>Poids (g)</b>	13	15	18
- Pâte (g)		10	
- Garniture (g)		6	
- Nappage (g)		-	
- Décor (g)		-	
<b>Longueur / Diamètre (mm)</b>	48	50	52
<b>Largeur (mm)</b>	27	27	27
<b>Hauteur (mm)</b>	12	12	12

**Poids approximatif produit cuit** 12 g

**Poids pack** -

\*Le poids du produit cuit peut varier en fonction des conditions de cuisson du produit fini.

## &gt; CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT PRÊT À ÊTRE CONSOMMÉ

**Couleur:** -

**Odeur:** -

**Goût:** -

**Apparence:** -

\*Les caractéristiques organoleptiques du produit peuvent varier en fonction des conditions de stockage, de préparation et d'exposition du produit fini.



## ➤ SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES DU PRODUIT EMBALLÉ

	n	c	m (ufc/g)	M
Nombre de colonies aérobies	1	-	10e5 ufc/g	-
Nombre de colonies anaérobies	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totaux	1	2	10e3 ufc/g	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Staphylocoques à coagulase positive</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i> présumé	-	-	-	-
<i>Clostridies réductrices de sulfite</i>	1	-	10e3 ufc/g	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Moisissures	-	-	-	-
Levures	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	-	10e2 c/g	-

\*Non-déecté

n → nombre d'unités dans l'échantillon.

c → nombre d'unités dans l'échantillon, dont le nombre de bactéries pourrait être compris entre m et M. L'échantillon sera considéré acceptable si les autres unités ont un nombre de bactéries inférieur ou égal à m.

m → valeur seuil du nombre de bactéries. Le résultat sera considéré comme satisfaisant si toutes les unités qui composent l'échantillon ont un nombre de bactéries égal ou inférieur à m.

M → valeur limite du nombre de bactéries. Le résultat sera considéré insatisfaisant si une ou plusieurs unités qui composent l'échantillon ont un nombre de bactéries égal ou supérieur à M.

## INFORMATION DE CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

### ➤ EMBALLAGES

	Carton	Étiquette	Scotch	Sachet
Poids approximatif (g)	406,00	3,69	4,00	-
Dimensions internes (mm)	390x284x199	-	-	-
Dimensions externes (mm)	395x289x208	80x290x0	1.000x75x0	-
Matériau	KM CS	SAT+ADH	PP	-
Épaisseur (mm)	4,06	0,14	0,03	-
Couleur (mm)	Marron	Blanc	Transparent	-
Recyclable*	+	+	+	-

### ➤ AUTRES EMBALLAGES

	-	-	-	-	-	-	-
Poids approximatif (g)	-	-	-	-	-	-	-
Dimensions internes (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Dimensions externes (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Matériau	-	-	-	-	-	-	-
Épaisseur (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Couleur	-	-	-	-	-	-	-
Recyclable*	-	-	-	-	-	-	-

\*+=Oui / -=Non



## > PALETTISATION

### Carton



#### Unités

665

#### Poids net (kg)

10

#### Poids brut (kg)

10,45

### Palette



#### Cartons/couche

8

#### Couches

9

#### Total cartons

72

#### Poids (kg)

777

#### Hauteur (m)

2,02

#### Type de palette

Pallet Chep 80x120 Md

## IMAGE DU PRODUIT PRÊT À ÊTRE CONSOMMÉ



## CERTIFICATIONS ET CLAIMS OU LABELS DE COMMUNICATION

### > CERTIFICATIONS:

### > CLAIMS OU LABELS DE COMMUNICATION:

## RÉGLEMENTATION APPLICABLE

- Règlement (CE) 852/2004, et modifications ultérieures, concernant l'hygiène des produits alimentaires.
- Règlement (CE) 2073/2005, et modifications ultérieures, concernant les critères microbiologiques applicables aux produits alimentaires.
- Règlement (CE) 396/2005, et modifications ultérieures, concernant les limites maximales de résidus de pesticides dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale.
- Règlement (UE) 915/2023, et modifications ultérieures, fixant la teneur maximale de certains contaminants dans les produits alimentaires.
- Règlement (UE) 1169/2011, et modifications ultérieures, concernant les informations sur les denrées alimentaires fournies au consommateur.
- Règlement (CE) 1333/2008, et modifications ultérieures, sur les additifs alimentaires.
- OGM (Organisme Génétiquement Modifié) et Radiations Ionisantes: Les matières premières utilisées dans la préparation de ce produit n'ont pas été traitées avec des rayonnements ionisants et ne contiennent ni ne proviennent d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) et ne nécessitent donc pas d'étiquetage spécial. Législation applicable:
  - Règlement (CE) 1829/2003, et modifications ultérieures, sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.
  - Règlement (CE) 1830/2003, et modifications ultérieures, concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés.

Toute copie imprimée peut être obsolète.

