

## FICHE TECHNIQUE

### DONNÉES DU PRODUIT

**Référence:** 10285

**Dénomination commerciale:** BRETZEL CRÈME

**Dénomination légale:** Viennoiserie crue surgelée avec 44% de garniture

**Code EAN carton:** 8424465102857

**Code EAN pack:**

**Code EAN unitaire:** 8424465102864

### INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

#### › DURÉE DE VIE

**Durée de vie primaire:** 365 jours

**Durée de vie secondaire:** 1 jour à température ambiante

*\*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: 20 - 30 minutes à température ambiante

Pousser: -

Cuire à: 180 - 190 °C

15 - 20 minutes

**Conseils de mise en œuvre:** Décongeler 30 minutes à température ambiante. Cuire 15-20 minutes à 180°C.

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

#### › LISTE DES INGRÉDIENTS

**Ingrédients:** Farine de BLÉ, eau, crème 13% (sucre, amidon modifié (E1414), PETIT-LAIT en poudre, dextrose, stabilisants (E339, E450, E516, E327), épaississant (E401), arôme, colorant (E160a), sirop de glucose, graisse végétale (palme), protéines du LAIT), sucre, margarine (graisse végétale (palm), eau, huiles végétales (tournesol, soja, en proportion variable), émulsifiant (E471), acidifiant (E330), colorant (E160a)), pulpe de courge, OEUF liquide, gluten de BLÉ, levure, sel, agent de traitement de la farine (E300), sirop de glucose et fructose, amidon modifié (E1442), conservateurs (E202, E223), acidifiant (E330), stabilisants (E410, E417), arômes naturels.

**Peut contenir des traces de:** soja, sésame, céleri, fruits à coque, poissons.

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

	Présence comme ingrédient	Présence comme trace
<b>Céréales contenant du gluten</b>	X	-
(ou leurs souches hybridées et produits dérivés)		
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	-	X
Moutarde et produits à base de moutarde	-	-
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	X
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	-	-

**> DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g**

	Produit prêt à être consommé	Produit emballé
<b>Énergie</b>	1374 kJ	1236 kJ
	327 kcal	294 kcal
<b>Matières grasses</b>	11 g	9,6 g
<i>dont:</i>		
- acides gras saturés	4,8 g	4,3 g
- acides gras mono-insaturés	3,1 g	2,8 g
- acides gras polyinsaturés	2,0 g	1,8 g
- acides gras trans	-	-
- acides gras Oméga-3	-	-
<b>Glucides</b>	51 g	46 g
<i>dont:</i>		
- sucres	28 g	25 g
<b>Fibres Alimentaires</b>	2,1 g	1,9 g
<b>Protéines</b>	5,8 g	5,2 g
<b>Sel</b>	0,73 g	0,66 g
<b>Sodium</b>	294 mg	264 mg
<b>Cholesterol</b>	14 mg	13 mg

\*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.

**> POIDS, MESURES ET TOLÉRANCES**

Produit emballé	Minimum	Moyen	Maximum
<b>Poids (g)</b>	81	90	99
- Pâte (g)		50	
- Garniture (g)		40	
- Nappage (g)		-	
- Décor (g)		-	
<b>Longueur / Diamètre (mm)</b>	120	130	140
<b>Largeur (mm)</b>	74	80	86
<b>Hauteur (mm)</b>	19	22	25

**Poids approximatif produit cuit** 78 g

**Poids pack** -

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

**> 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	-	-	-	-
Nombre de colonies anaérobies	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totaux	-	-	-	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	10e2 ufc/g	-
<i>Staphylocoques à coagulase positive</i>	1	-	10e2 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i> présumé	-	-	-	-
<i>Clostridies réductrices de sulfite</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Moisissures	-	-	-	-
Levures	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	1	-	10e2 ufc/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)	421,00	2,00	4,00	23,80
Dimensions internes (mm)	390x284x200	-	-	-
Dimensions externes (mm)	398x292x211	80x290x0	1.000x75x0	396x292x102
Matériau	KM CS	SAT+ADH	PP	PE
Épaisseur (mm)	-	0,07	-	-
Couleur (mm)	Marron	Blanc	Jaune	Marron
Recyclable*	+	+	+	+

### ➤ AUTRES EMBALLAGES

	906210	-	-	-	-	-	-
Poids approximatif (g)	10,40	-	-	-	-	-	-
Dimensions internes (mm)	0x0x0	-	-	-	-	-	-
Dimensions externes (mm)	320x400x0	-	-	-	-	-	-
Matériau	PAPEL	-	-	-	-	-	-
Épaisseur (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Couleur	Blanc	-	-	-	-	-	-
Recyclable*	S	-	-	-	-	-	-

\*+=Oui / -=Non



## > PALETTISATION

### Carton


**Unités**
**Poids net (kg)**
**Poids brut (kg)**

72

6,48

7,01

### Palette


**Cartons/couche**
**Couches**
**Total cartons**
**Poids (kg)**
**Hauteur (m)**
**Type de palette**

8

9

72

530

2,05

Palette Chep 80x120

## 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.

