EUROPASTRY, S.A.
Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAGNE
Teléphone: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.

# FICHE TECHNIQUE

## DONNÉES DU PRODUIT

**Reférence:** 60808
**Dénomination commerciale:** TRIANGLE MIXTE
**Dénomination légale:** Viennoiserie crue surgelée avec 36% de garniture et 1,5% nappage
**Code EAN carton:** 8424465608083
**Code EAN pack:**
**Code EAN unitaire:** 8424465906523

## INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

### DURÉE DE VIE

**Durée de vie primaire:** 365 jours
**Durée de vie secondaire:** 2 jours 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 ºC. Ne pas recongeler après décongélation.
**Préparation:** Décongeler: 20 - 30 minutes à température ambiante
Pousser: -
Cuire à: 180 - 190 ºC
15 - 18 minutes

**Conseils de mise en oeuvre:** Décongeler 25 minutes à température ambiante. Cuire 17 minutes à 185ºC.

**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 de FROMAGE 17% (BABEURRE, LAIT, CRÈME, FROMAGE bleu, sel, stabilisants (E461, E1450, E1442), correcteurs d'acidité (E450, E452), arôme naturel, conservateur (E200), ferments laitiers), margarine 16% (graisses et huiles végétales (palme, tournesol, colza, soja en proportions variables), eau, émulsifiant (E471), acidifiant (E330), colorant (E160a), arôme naturel), charcuterie de porc 9,4% (viande de porc, eau, amidon, sel, protéine de SOJA, protéine de porc,, stabilisants (E450, E451, E407), dextrose, antioxydants (E301, E331, E316), arômes naturels, conservateur (E250), colorant (E120)), béchamel (amidon modifié, PETIT-LAIT en poudre, préparation grasse (graisse végétale (colza), sirop de glucose, protéines du LAIT, arôme naturel), LAIT en poudre, sel, amidon modifié, protéines du LAIT, épaississant (E401), correcteur d'acidité (E516), stabilisant (E450), poivre noir, noix muscade), levure, OEUF liquide pasteurisé, sucre, sel, farine de BLÉ thermo-traité, gluten de BLÉ, fibre de BLÉ, agent de traitement de la farine (E300).

**Peut contenir des traces de:**fruits à coque, moutarde.

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

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

EUROPASTRY, S.A.
Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAGNE
Teléphone: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.

| | 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** | - | x |
| **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 $SO_2$** | - | - |
| **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 |
|---|---|---|
| **Énergie** | 1442 kJ | 1209 kJ |
| | 346 kcal | 290 kcal |
| **Matières grasses** | 22 g | 18 g |
| *dont:* | | |
| *- acides gras saturés* | 14 g | 12 g |
| *- acides gras mono-insaturés* | 8,5 g | 7,1 g |
| *- acides gras polyinsaturés* | 7,9 g | 6,6 g |
| *- acides gras trans* | 0,4 g | 0,4 g |
| *- acides gras Oméga-3* | - | - |
| **Glucides** | 29 g | 24 g |
| *dont:* | | |
| *- sucres* | 2,7 g | 2,3 g |
| **Fibres Alimentaires** | 1,6 g | 1,3 g |
| **Protéines** | 8,4 g | 7,1 g |
| **Sel** | 1,6 g | 1,4 g |
| **Sodium** | 644 mg | 540 mg |
| **Cholesterol** | 6,1 mg | 5,1 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 |
|---|---|---|---|
| **Poids (g)** | -62 | 133 | 328 |
| - Pâte (g) | | 83 | |
| - Garniture (g) | | 48 | |
| - Nappage (g) | | 2 | |
| - Décor (g) | | - | |
| **Longueur / Diamètre (mm)** | 128 | 143 | 158 |
| **Largeur (mm)** | 125 | 140 | 155 |
| **Hauteur (mm)** | 12 | 16 | 21 |

**Poids approximatif produit cuit** -

**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:** Surface brillante et dorée
**Odeur:** Arôme doux de viennoiserie à fromage et charcuterie de porc
**Goût:** Viennoiserie avec fromage et charcuterie de porc
**Apparence:** Forme typique de triangle

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

EUROPASTRY, S.A.
Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAGNE
Teléphone: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.

### SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES DU PRODUIT EMBALLÉ

| | n | c | m (ufc/g) | M |
|---|---|---|---|---|
| Nombre de colonies aèrobies | - | - | - | - |
| Nombre de colonies anaèrobies | - | - | - | - |
| Enterobacteriaceae | - | - | - | - |
| Coliformes totaux | - | - | - | - |
| *Escherichia coli* | 1 | - | 10e2 ufc/g | - |
| *Staphylocoques à coagulase positive* | 1 | - | 10e2 ufc/g | - |
| *Bacillus cereus* présumé | - | - | - | - |
| *Clostridies réductrices de sulfite* | - | - | - | - |
| *Clostridium perfringens* | - | - | - | - |
| Moisissures | - | - | - | - |
| Levures | - | - | - | - |
| *Salmonella spp* | 1 | - | * | - |
| *Listeria monocytogenes* | 1 | - | 10e2 ufc/g | - |

*Non-détecté

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) | 316,00 | 3,69 | 4,00 | 17,60 |
| Dimensions internes (mm) | 389x288x143 | - | - | 165,00 |
| Dimensions externes (mm) | 393x292x151 | 80x290x0 | 1.000x75x0 | 700x750x0 |
| Matériau | KM CS | SAT+ADH | PP | PEBP |
| Epaisseur (mm) | 4,00 | 0,14 | 0,03 | 0,08 |
| Couleur (mm) | Marron | Blanc | Transparent | Bleu |
| Recyclable* | + | + | + | + |

### AUTRES EMBALLAGES

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

*+=Oui / -=Non

EUROPASTRY, S.A.
Plaza Xavier Cugat nº2, Edificio C, Planta 4 Parc Sant Cugat Nord
08174 Sant Cugat del Vallès (Barcelona) ESPAGNE
Teléphone: (+34) 900.118.888 - contact@europastry.com - www.europastry.

## PALETTISATION

Carton

| Unités | Poids net (kg) | Poids brut (kg) |
|---|---|---|
| 35 | 4,66 | 5 |

Palette

| Cartons/couche | Couches | Total cartons | Poids (kg) | Hauteur (m) | Type de palette |
|---|---|---|---|---|---|
| 8 | 12 | 96 | 505 | 1,96 | Pallet Europeo 80x120 2ªmarron |

## 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.