

FICHE TECHNIQUE

DONNÉES DU PRODUIT

Référence: 68732

Dénomination commerciale: AMERICAN CARROT CAKE (1u)

Dénomination légale: Produit de pâtisserie surgelé. Tarte de gâteau de carotte

Code EAN carton: 8424465687323

Code EAN pack:

Code EAN unitaire: 8424465948158

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

› DURÉE DE VIE

Durée de vie primaire: 365 jours

Durée de vie secondaire: 3 jours en froid positif

**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: 24 heures en froid positif

Pousser: -

Cuire à: -

Conseils de mise en oeuvre: Laisser décongeler le produit dans le réfrigérateur (à 0°C/+4°C) d'un jour à l'autre. Il est recommandé d'enlever le ruban d'acétate avant décongélation. Une fois décongelé maintenir toujours dans vitrine réfrigérée ou réfrigérateur pendant 3 jours au maximum.

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

› LISTE DES INGRÉDIENTS

Ingrédients:Gâteau avec carotte (44%)(sucre, farine de BLÉ, OEUF liquide pasteurisé, huile de tournesol, carotte (7%), eau, NOIX, humectant (E420), petit-lait (LAIT) en poudre, humectant (E422), poudre à lever (E450), dextrose, amidon de BLÉ pré-gélatinisé, préparation pour émulsifier (farine de riz, émulsifiants (E475, E433)), poudre à lever (E500), stabilisant (E415), cannelle, sel, stabilisant (E412), clou de girofle moulu, NOIX muscade moulue, colorant (E160a), arôme), préparation aux huiles végétales (babeurre doux (LAIT), huiles végétales (palme, coco, navette), huile végétale de palme totalement hydrogéné, amidon modifié, émulsifiants (E472b, E435, E433), arôme naturel, stabilisant (E407), colorant (E160a)), eau, sucre en poudre avec graisse végétale (sucre, préparation de graisse de coco (graisse végétale (coco raffiné), sirop de glucose, protéines de LAIT, stabilisant (E451), antiagglomérant (E551)),antiagglomérant (E551)), sucre, LAIT écrémé pasteurisé en poudre, NOIX, raisins secs (raisins secs, huile de tournesol), couverture de chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, LAIT écrémé en poudre, matière grasse laitière (LAIT), émulsifiant (E322 (SOJA)), arôme naturel de vanille, arôme), arôme, cannelle, conservateur (E200).

Peut contenir des traces de:Fruits à coque (amandes, noisettes).

› SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

	Présence comme ingrédient	Présence comme trace
Céréales contenant du gluten	X	-
(ou leurs souches hybridées et produits dérivés)		
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	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 SO₂	-	-
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	1489 kJ 357 kcal	-
Matières grasses	22 g	-
<i>dont:</i>		
- acides gras saturés	10 g	-
- acides gras mono-insaturés	-	-
- acides gras polyinsaturés	-	-
- acides gras trans	-	-
- acides gras Oméga-3	-	-
Glucides	35 g	-
<i>dont:</i>		
- sucres	25 g	-
Fibres Alimentaires	0,6 g	-
Protéines	4,4 g	-
Sel	0,46 g	0,00 g
Sodium	184 mg	-
Cholesterol	0,0 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)	1234	1254	1274
- Pâte (g)		1254	
- Garniture (g)		-	
- Nappage (g)		-	
- Décor (g)		-	
Longueur / Diamètre (mm)	230	240	250
Largeur (mm)	-	-	-
Hauteur (mm)	-	-	-
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: Caractéristique de tarte de gâteau de carotte

Odeur: Caractéristique de tarte de gâteau de carotte

Goût: Caractéristique de tarte de gâteau de carotte

Apparence: Tarte de gâteau de carotte

*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 aérobie	-	-	-	-
Nombre de colonies anaérobies	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totaux	-	-	-	-
<i>Escherichia coli</i>	-	-	-	-
<i>Staphylocoques à coagulase positive</i>	-	-	-	-
<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)	204,00	3,48	-	-
Dimensions internes (mm)	260x259x97	-	-	-
Dimensions externes (mm)	267x266x100	140x167x140	-	-
Matériau	KM CD	PAPEL	-	-
Epaisseur (mm)	4,20	0,13	-	-
Couleur (mm)	Marron	Blanc	-	-
Recyclable*	+	-	-	-

➤ AUTRES EMBALLAGES

	-	815050	-	-	-	-	-
Poids approximatif (g)	-	7,00	-	-	-	-	-
Dimensions internes (mm)	-	0x0x0	-	-	-	-	-
Dimensions externes (mm)	-	240x240x4	-	-	-	-	-
Matériau	-	EPS	-	-	-	-	-
Epaisseur (mm)	-	4,00	-	-	-	-	-
Couleur	-	Blanc	-	-	-	-	-
Recyclable*	-	S	-	-	-	-	-

*+=Oui / -=Non



> PALETTISATION

Carton


Unités
Poids net (kg)
Poids brut (kg)

1

1,25

1,52

Palette


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

12

18

216

353

1,95

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.