

FICHE TECHNIQUE

DONNÉES DU PRODUIT

Référence: 74590

Dénomination commerciale: TORTILLA CAMPERA

Dénomination légale: Produit congelé

Code EAN carton: 8424465745900

Code EAN pack:

Code EAN unitaire:

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

› DURÉE DE VIE

Durée de vie primaire: 730 jours

Durée de vie secondaire: 2 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: 180 °C

Conseils de mise en œuvre: Ne pas recongeler un produit décongelé.

CONGELÉ: Four 45 min / 180°C ou Micro-

ondes 17 min./800W ou Poêle à frire 34 minutes à feu lent. DÉGIVRAGE: Four 20 minutes / 180°C ou Micro-ondes 8 minutes / 800W ou Poêle à frire 15 minutes à feu lent.

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

› LISTE DES INGRÉDIENTS

Ingrédients: Pommes de terre frites (61%) (pomme de terre, huile de tournesol), OEUF liquide pasteurisé (26%) (OEUF, sel), oignon (6%) (oignon, huile d'olive, sel), huile de tournesol, oignon, extrait de levure, sucre, ail.

Peut contenir des traces de:-

› 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)	-	-
Blé	-	-
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	-	-
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	-	-
Fruits à coque et produits dérivés	-	-
Amandes	-	-
Noisettes	-	-
Noix	-	-

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 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	836 kJ 201 kcal	-
Matières grasses	14 g	-
<i>dont:</i>		
- acides gras saturés	2,4 g	-
- acides gras mono-insaturés	4,9 g	-
- acides gras polyinsaturés	6,2 g	-
- acides gras trans	-	-
- acides gras Oméga-3	-	-
Glucides	15 g	-
<i>dont:</i>		
- sucres	1,4 g	-
Fibres Alimentaires	-	-
Protéines	5,0 g	-
Sel	0,90 g	0,00 g
Sodium	340 mg	-
Cholesterol	92 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)	1175	1200	1225
- Pâte (g)		1200	
- Garniture (g)		-	
- Nappage (g)		-	
- Décor (g)		-	
Longueur / Diamètre (mm)	220	230	240
Largeur (mm)	-	-	-
Hauteur (mm)	32	35	38

Poids approximatif produit cuit 1200 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: Jaune avec des zones de couleur d'or.

Odeur: A un mélange de pommes de terre, d'oeufs et omelette.

Goût: Caractéristique du produit.

Apparence: Round Tortilla de pommes de terre.

*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	1	-	10e4 ufc/g	-
Nombre de colonies anaérobies	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totaux	1	-	10 ufc/g	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	10	-
<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	-	*	-

*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)	227,00	-	2,00	5,00
Dimensions internes (mm)	290x256x198	-	-	-
Dimensions externes (mm)	300x260x210	-	320x50x0	258x235x0
Matériau	KB CS	-	PP	-
Epaisseur (mm)	-	-	0,05	0,03
Couleur (mm)	Marron	-	Transparent	Transparent
Recyclable*	+	-	+	+

➤ AUTRES EMBALLAGES

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

*+=Oui / -=Non

› PALETTISATION

Carton


Unités

5

Poids net (kg)

6

Poids brut (kg)

6,3

Palette


Cartons/couche

12

Couches

9

Total cartons

108

Poids (kg)

705

Hauteur (m)

2,04

Type de palette

 Palette Europeu 80x120 1^oQUALI.

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.

