

FICHE TECHNIQUE

DONNÉES DU PRODUIT

Référence: 81326

Dénomination commerciale: CHAPATA BRIOCHÉE

Dénomination légale: Viennoiserie cuite surgelée

Code EAN carton: 8424465813265

Code EAN pack:

Code EAN unitaire: 8424465897760

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

› DURÉE DE VIE

Durée de vie primaire: 365 jours

Durée de vie secondaire: 6 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 °C. Ne pas recongeler après décongélation.

Préparation: Décongeler: 30 - 40 minutes à température ambiante

Pousser: -

Cuire à: -

Conseils de mise en œuvre: Décongeler 30-40 minutes à température ambiante.

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

› LISTE DES INGRÉDIENTS

Ingrédients: Farine de BLE, eau, pâte levain de BLE 9,6% (farine de BLE fermentée, eau), sucre, huiles végétales (colza, tournesol), gluten de BLE, levure, sucres inverti, LAIT écrémé en poudre, BEURRE concentré 0,96%, sel, émulsifiant (E471), OEUF en poudre, pâte levain déshydratée (farine de BLE fermentée), protéines végétales, colorant (E160a), antioxydant (E300), dextrose, maltodextrine, amidon.

Peut contenir des traces de: sésame, soja, 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	-	-
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	-	X
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 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	1361 kJ	-
	322 kcal	-
Matières grasses	6,8 g	-
<i>dont:</i>		
- acides gras saturés	1,9 g	-
- acides gras mono-insaturés	2,9 g	-
- acides gras polyinsaturés	1,6 g	-
- acides gras trans	-	-
- acides gras Oméga-3	-	-
Glucides	55 g	-
<i>dont:</i>		
- sucres	12 g	-
Fibres Alimentaires	1,5 g	-
Protéines	9,9 g	-
Sel	0,84 g	0,00 g
Sodium	337 mg	-
Cholesterol	-	-

*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)	71	93	116
- Pâte (g)		93	
- Garniture (g)		-	
- Nappage (g)		-	
- Décor (g)		-	
Longueur / Diamètre (mm)	88	110	133
Largeur (mm)	88	110	133
Hauteur (mm)	44	54	65

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: Croûte dorée, intérieur couleur ivoire

Odeur: Arôme caractéristique de pain avec des notes de beurre

Goût: Au pain fraîchement cuit avec une légère touche de beurre

Apparence: Croûte fine, aspect classique du pain chapata

*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	-	10e5 ufc/g	-
Nombre de colonies anaérobies	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totaux	1	-	10e2 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>	-	-	-	-
<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)	549,00	3,69	4,00	-
Dimensions internes (mm)	587x389x233	-	-	-
Dimensions externes (mm)	592x394x242	80x290x0	1.000x75x0	-
Matériau	KM CS	SAT+ADH	PP	-
Epaisseur (mm)	4,07	0,14	0,03	-
Couleur (mm)	Marron	Blanc	Transparent	-
Recyclable*	+	+	+	-

➤ AUTRES EMBALLAGES

	994679	998326	-	-	-	-	-
Poids approximatif (g)	190,00	105,00	-	-	-	-	-
Dimensions internes (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Dimensions externes (mm)	583x385x114	0x900x0	-	-	-	-	-
Matériau	KM CS	PEBD	-	-	-	-	-
Epaisseur (mm)	4,13	0,02	-	-	-	-	-
Couleur	Marron	Bleu	-	-	-	-	-
Recyclable*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Oui / -=Non



> PALETTISATION

Carton


Unités
Poids net (kg)
Poids brut (kg)

48

4,46

5,28

Palette


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

4

8

32

194

2,09

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.