

FICHE TECHNIQUE

DONNÉES DU PRODUIT

Référence: 92007

Dénomination commerciale:

Dénomination légale:

Code EAN carton: 8424465920079

Code EAN pack:

Code EAN unitaire: 8424465976991

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

► DURÉE DE VIE

Durée de vie primaire: 365 jours

Durée de vie secondaire: -

**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: -

Pousser: -

Cuire à: 175 - 180 °C

Conseils de mise en oeuvre:

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

► LISTE DES INGRÉDIENTS

Ingrédients:

Peut contenir des traces de:-

► 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	X	-
Oeufs et produits à base d'oeufs	-	X
Poisson et produits à base de poisson	-	X
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	-	-
Noisettes	-	-
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	-	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	X	-
Lupin et produits à base de lupin	-	-
Mollusques et produits à base de mollusques	X	-

► DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g

	Produit prêt à être consommé	Produit emballé
Énergie	672 kJ	672 kJ
	159 kcal	159 kcal
Matières grasses	1,6 g	1,6 g
dont:		
- acides gras saturés	0,4 g	0,4 g
- acides gras mono-insaturés	-	-
- acides gras polyinsaturés	-	-
- acides gras trans	-	-
- acides gras Oméga-3	-	-
Glucides	16 g	16 g
dont:		
- sucres	0,5 g	0,5 g
Fibres Alimentaires	0,7 g	0,7 g
Protéines	19 g	19 g
Sel	1,5 g	1,5 g
Sodium	600 mg	600 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)	250	250	250
- Pâte (g)		250	
- Garniture (g)		-	
- Nappage (g)		-	
- Décor (g)		-	
Longueur / Diamètre (mm)	-	-	-
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: -
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 aérobie	-	-	-	-
Nombre de colonies anaérobies	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totaux	-	-	-	-
<i>Escherichia coli</i>	-	-	-	-
<i>Staphylocoques</i> à coagulase positive	-	-	-	-
<i>Bacillus cereus</i> présumé	-	-	-	-
<i>Clostridies</i> réductrices de sulfite	-	-	-	-
<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)	235,00	-	2,00	10,00
Dimensions internes (mm)	320x230x135	-	-	-
Dimensions externes (mm)	326x236x147	-	0x50x0	200x300x0
Matériau	KM CD	-	PP	PA+PE
Epaisseur (mm)	7,00	-	0,04	0,08
Couleur (mm)	Marron	-	Transparent	Transparent
Recyclable*	+	-	+	+

➤ AUTRES EMBALLAGES

	816115	816117	-	-	-	-	-
Poids approximatif (g)	5,00	4,00	-	-	-	-	-
Dimensions internes (mm)	0x0x0	0x0x0	-	-	-	-	-
Dimensions externes (mm)	148x210x0	150x160x0	-	-	-	-	-
Matériau	PAPEL	PAPEL	-	-	-	-	-
Epaisseur (mm)	0,07	0,07	-	-	-	-	-
Couleur	Blanc	Blanc	-	-	-	-	-
Recyclable*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Oui / -=Non

► PALETTISATION

Carton



Unités

8

Poids net (kg)

2

Poids brut (kg)

2,34

Palette



Cartons/couche

10

Couches

11

Total cartons

110

Poids (kg)

282

Hauteur (m)

1,77

Type de palette

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.