

## Préparation financier

1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Préparation au amandes pour financier
DESCRIPTION	
POIDS NET	250g
DDM	8 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec Utiliser rapidement après ouverture
CODE PRODUIT	4293
PAYS DE TRANSFORMATION	France

### DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

sucres, 27% AMANDES, farine de BLÉ, stabilisant (E 420i), poudres à lever (E 450i, E 500ii), arôme, Traces éventuelles de LAIT, OEUF.

### 2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Poudre
ASPECT	Blanc, crème
ODEUR	Typique des financiers
GOUT	Typique des financiers

### 3. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	1940 kJ soit 461 kcal
MATIERES GRASSES	15 g
- Dont acides gras saturés	1,1 g
GLUCIDES	70 g
- Dont sucres	48 g
PROTEINES	8,6 g
SEL	0,83 g



#### 4. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
GERMES AEROBIE TOTAL	<1 000 000 UFC/g
SALMONELLES	Absence dans 25g
E.COLI	<100 UFC/g
LEVURE	<1 000 UFC/g
MOISSISSURES	<10 000 UFC/g
ENTEROBACTERIE	<10 000 UFC/g

#### 5. CONDITIONNEMENT

	UVC : Sachet 250g	Colis :	Palettisation
EAN 13/14	3663327007922	13663327007929	-
POIDS NET (kg)	250 g	3 kg	288 kg
POIDS BRUT (kg)	265g	3,364 kg	310 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	130*235 +2*42 mm	280*180*170mm	EUROP 80*120
NOMBRE D'UV / COLIS		12	
NOMBRE DE COLIS / COUCHE			16
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE			6
NOMBRE DE COLIS / PALETTE			96

#### 6. ALLERGENES\*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN			
CRUSTACES ET DERIVES			
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES			
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON			
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS			
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE			
LAIT ET PRODUITS LAITIERS			
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA			
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES			
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME			
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE			
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE			
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI			
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/l en SO2)			

\*Présence d'allergènes selon les directives 2000/13/CE et 2005/26/CE et leurs modifications (cf. Tableau ALLERGERNES).

Date de création : 20/11/018 - Date de mise à jour : /



## 7. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1830/2003 et N°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives N°1999/2/CE et N°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation européenne CE N°396/2005 et N°178/2006.

- **METAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1881/2006.

- **RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATERIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE N°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.