

Croustillant Passion



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Fourrage croustillant à la passion prêt à l'emploi
DESCRIPTION	Pâte prête à l'emploi croustillante à la passion pour insert dans un entremets.
POIDS NET	250g 1,000 kg
DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)	9 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec. Température de stockage conseillée : 10-25°C.
CODE PRODUIT	22185 (250g) 200220A(1kg)
PAYS DE TRANSFORMATION	Fabriqué en France
CODE DOUANIER	1704.9051

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

Sucre, matières grasses végétales (tournesol, palme, palmiste, karité), farine de BLE, LACTOSERUM, crunchies fruit de la passion, BEURRE concentré, émulsifiant : lécithine de SOJA et de tournesol, margarine (graisses et huiles végétales (palme, colza), eau, émulsifiant : monostéarine (E471), colorant : bêta-carotène (E160a), correcteur d'acidité : acide citrique (E330)), poudre de LAIT écrémé, arôme naturel, arôme vanille, malt d'ORGE, sel, colorant : bêta-carotène.

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Orangé
ASPECT	Pâte croustillante
ODEUR	Fruit de la passion
GOUT	Fruit de la passion

3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
HUMIDITE	1,4 %	+/- 1,5 %



4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	2258 kJ soit 541 kcal
MATIERES GRASSES - Dont acides gras saturés	37,5 g 17,95 g
GLUCIDES - Dont sucres	56,1 g 42,6 g
PROTEINES	2,1 g
SEL	0,121 g

5. CONDITIONNEMENT

	UVC : pot 250g	Colis : 18x250g	UVC : seau 1kg	Colis : 18 x1kg
EAN 13/14	3663327001210	-	3663327004099	-
POIDS NET (kg)	250g	4,5 kg	1,000 kg	18,000 kg
POIDS BRUT (kg)	269g	5,083 kg	1,025 kg	18,500 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	Diam 95/62	300x300x150mm	130x130x130 mm	400x390x260 mm
NOMBRE D'UV / COLIS		18		18
PALETTISATION				
POIDS NET (kg)		189 kg		324 kg
POIDS BRUT (kg)		211,6 kg		358 kg
DIMENSIONS PALETTE (L x l x h)		EURO 80x120		EURO 80x120 cm
NOMBRE DE COLIS / COUCHE		6		6
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE		7		3
NOMBRE DE COLIS / PALETTE		42		18

6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
FLORE TOTALE (30°C)	<300 000 UFC/g
ENTEROBACTERIES	<1 000 UFC/g
<i>E. COLI</i>	<1 UFC/g
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE +	<100 UFC/g
SALMONELLES SPP.	Absence dans 25 g
LEVURES	<300 UFC/g
MOISSISSURES	<300 UFC/g

7. ALLERGENES*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN		X	FARINE DE BLE, MALT D'ORGE
CRUSTACES ET DERIVES	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS		?	Traces éventuelles d'ŒUFS.
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		X	LACTOSERUM, BEURRE, POUDRE DE LAIT
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA		X	LECITHINE DE SOJA
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES		?	Traces éventuelles de FRUITS A COQUES.
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO ₂)	X		

*Présence d'allergènes selon la directive européenne 2007/68/CE du 27/11/2007 modifiant l'annexe III bis de la Directive 2000/13/CE en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires.

8. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Ce produit est exempt d'ingrédients et d'additifs génétiquement modifiés. Par conséquent, le produit ne nécessite pas d'étiquetage conformément aux directives 1829/2003 et 1830/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié conformément à la directive 1999/2/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme au règlement CE N°396/2005.

- **METAUX LOURDS**



Conforme au règlement CE N°1881/2006 et à ses modifications.

- **AFLATOXINES**

Conforme au règlement CE N°165/2010.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 ; au règlement CE N°2023/2006, 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.