

#### **CHOUQUETTES CB (324) - CONGELE**

Fiche technique produit

Page 1

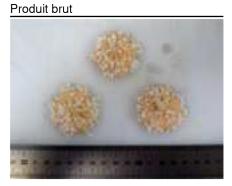
1970

### Description du produit

Poids net colis 4,86 Kg Nombre d'unité par emballage 324 DDM (jours) 365

Congelé -18°C Température conservation France

Fabriqué en





### Déclaration d'ingrédients

Pâte à chou (81,25%) : ŒUFS, eau, farine de BLE, BEURRE, sel, poudre à lever (E450ai, E500, amidon de BLE) - Sucre perlé (18.75%) : sucre, huile de tournesol.

Dans l'état actuel de nos connaissances, nous attestons que cet article :

- ne contient aucun ingrédient devant être étiqueté comme provenant d'OGM, au sens du Règlement (CE) n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés
- n'est pas élaboré à partir d'ingrédients ou d'additifs traités par rayonnement ionisant, au sens de la Directive (CE) 1999/2 relative au rapprochement des législations des états membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation
- ne contient pas de nanomatériau manufacturé devant être étiqueté, au sens du Règlement (CE) 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

## Composition détaillée

Code	Dénomination	Composition	% dans le produit	Lieu de transform ation
<u>4163</u>	<b>CHOUQUETTE CRS</b>			
25552	SUCRE PERLE E20 ENROBE TOUR	Sucre, huile de tournesol.	18,75 %	Belgique
7778	PATE A CHOUX			France
60165	OEUF ENTIER LIQ PASTEURISE/10K		27,61 %	France
5189	EAU	Eau	25,56 %	France
28108	FARINE GALETTE/17K	Farine de blé	17,38 %	France
21694	BEURRE STANDARD INDUS/10K	Beurre	10,23 %	Pays-bas
4864	SEL	Sel	0,39 %	France
4719	POUDRE A LEVER	Poudres à lever (diphosphate disodique E450(i), carbonate acide de sodium E500(ii), amidon de BLE)	0,08 %	France



### **CHOUQUETTES CB (324) - CONGELE**

1970

## Fiche technique produit

Page 2

### Valeurs Nutritionnelles

		Pour 100g	Par portion (15 g)
Energie	KJ	921.00	138.00
Energie	Kcal	220.20	33.00
Matières grasses	g	10.57	1.59
dont :			
Acides gras saturés	g	7.91	1.19
Acides gras insaturés	g	2.45	0.37
Glucides	g	29.29	4.39
dont :			
Sucres	g	17.10	2.57
Protéines	g	1.79	0.27
Sel	g	0.42	0.06
Fibre	g	0.35	0.05

Valeurs moyennes calculées sur la base de la recette standard et des données nutritionnelles déclarées par nos fournisseurs

## Allergènes

Oui	Crustacés	Non
Oui	Oeufs	Non
Non	Poisson	Non
Non	Arachide	Non
Non	Soja	Non
Non	Lait	Oui
Non	Céléri	Non
Non	Moutarde	Non
Non	Sésame	Non
Non	Sulfite	Non
Non	Lupin	Non
Non	Mollusque	Non
Non	Sarrasin	Non
Non		
Non		
Non		
	Oui Non	Oui Oeufs Non Poisson Non Arachide Non Soja Non Lait Non Céléri Non Moutarde Non Sésame Non Sulfite Non Mollusque Non Sarrasin Non

Liste des allergènes présents dans le produit, au sens de la directive 2003/89/CE.

# Régime

Alcool	Non
Halal	Non
Kacher	Non
Porc	Non
Végétarien	Non
Lacto-Végétarien	Non



#### **CHOUQUETTES CB (324) - CONGELE**

1970

#### Fiche technique produit

Page 3

#### **Palettisation**

Nombre d'emballages	1	Poids net colis	4,86	kg
Nombre d'emballages par palette	64	Poids brut colis	5,66	kg
Nombre d'emballages par lit	4	Poids net palette	311,04	kg
Nombre de lits	16	Poids brut palette	377,24	kg
Nombre d'UV ou pièces par palette	20736	Hauteur palette	1846	mm
Type de palette	Europe			

#### Conditionnement

Conditionnement CARTON

Dimensions extérieures (mm): 610 x 410 x 50

**GENCOD** 3556420019704 **Code douanier** 19059070

#### Contrôles Détection

Détection rayons X (NON)

#### Conseils d'utilisation

Durée de vie après remise en oeuvre (jours)

Température de conservation

VOIR FICHE DE FABRICATION.

Ambiant +20°C

1

## Critères microbiologiques

Description	Limite Acceptable /g
Bacillus cereus ufc/g (HYP)	1000
Entérobactéries ufc/g (CDC et HYP)	10000
Escherichia coli ufc/g (HYP)	100
Listeria monocytogenes/25g (SEC)	Absence
Microorganismes aérobies à 30°C ufc/g(HYP)	1000000
Moisissures ufc/g (HYP)	10000
Salmonella /25 g (HYP / SEC)	Absence /25g
Staphylocoques coagulase + ufc/g (HYP)	1000

# Caractéristiques

	Cible	Tolérance Mini	Tolérance Maxi
Diamètre UVC (cm)	3	environ	
Diamètre cuit (indicatif) (cm)	4,0	4,0	4,2
Poids UVC (g)	12	10	14
Forme	type "chou"		