	CHOUQUETTES CB (324) - CONGELE	1970
	Fiche technique produit	Page 1

## Description du produit

Poids net colis	4,86 Kg
Nombre d'unité par emballage	324
DDM (jours)	365
Température conservation	Congelé -18°C
Fabriqué en	France

Produit brut



Produit préparé



## 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
<b>4163</b>	<b>CHOUQUETTE CRS</b>			
25552	SUCRE PERLE E20 ENROBE TOUR	Sucre, huile de tournesol.	18,75 %	Belgique
<b>7778</b>	<b>PATE A CHOUX</b>			
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

	<b>CHOUQUETTES CB (324) - CONGELE</b>	<b>1970</b>
	<b>Fiche technique produit</b>	<b>Page 2</b>

## Valeurs Nutritionnelles

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

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


## Allergènes

<b>Gluten</b>	Oui	<b>Crustacés</b>	Non
- Blé	Oui	<b>Oeufs</b>	Non
- Seigle	Non	<b>Poisson</b>	Non
- Orge	Non	<b>Arachide</b>	Non
- Avoine	Non	<b>Soja</b>	Non
- Epeautre	Non	<b>Lait</b>	Oui
- Kamut	Non	<b>Céleri</b>	Non
<b>Fruits à coque</b>	Non	<b>Moutarde</b>	Non
- Amande	Non	<b>Sésame</b>	Non
- Noisette	Non	<b>Sulfite</b>	Non
- Noix	Non	<b>Lupin</b>	Non
- Noix de cajou	Non	<b>Mollusque</b>	Non
- Noix de pécan	Non	<b>Sarrasin</b>	Non
- Noix du Brésil	Non		
- Pistache	Non		
- Noix de Macadamia/Queensland	Non		

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

## Régime

<b>Alcool</b>	Non
<b>Halal</b>	Non
<b>Kacher</b>	Non
<b>Porc</b>	Non
<b>Végétarien</b>	Non
<b>Lacto-Végétarien</b>	Non

	<b>CHOUQUETTES CB (324) - CONGELE</b>	<b>1970</b>
	<b>Fiche technique produit</b>	<b>Page 3</b>

## 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) 1  
Température de conservation Ambiant +20°C  
VOIR FICHE DE FABRICATION.

## 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
<b>Diamètre UVC (cm)</b>	3	environ	
<b>Diamètre cuit (indicatif) (cm)</b>	4,0	4,0	4,2
<b>Poids UVC (g)</b>	12	10	14
<b>Forme</b>	type "chou"		