



Code article : 616
EAN13/Gencod : 3451380006163

Description

Pâte sucrée, cru surgelé.

Allergènes

Gluten de blé, œufs, lait.

Traces éventuelles de crustacés, poisson, soja, fruits à coque, céleri, moutarde

Valeurs nutritionnelles /100g*

Energie : 1749 kJ / 417 kcal
Matières grasses : 18g
dont acides gras saturés : 12g
Glucides : 58g
dont sucres : 24g
Protéines : 5,7g
Sel : 0,05g

**valeurs moyennes calculées (données fournisseurs et Ciqual)*

Emballage / conditionnement

Emballage = moule aluminium (diam sup externe : 95mm / hauteur moule : 17mm / hauteur produit : 18mm +/-1mm), sac, carton.
Poids produit = 40g (+/- 2g)
Quantité/colis = 72 pièces
Poids net colis = 2,880 kg
Poids brut colis = 3,232 kg

OGM

Les ingrédients, les additifs et les arômes entrant dans la composition de ce produit, inclus dans le champ d'application de la réglementation en vigueur (directive CE/1830/2003), sont exempts d'OGM.

Composition

Farine de BLE, sucre glace 23 % (sucre, amidon, féculé), beurre 82% (LAIT) 20 % , OEUFS, poudre levante (pyrophosphate acide de sodium : E450i, bicarbonate de soude : E500ii, amidon de BLE).

DDM

Conservation 18 mois à -18°C.

Conseils d'utilisation

Piquer le dessous du moule puis cuire 8 à 12 minutes à 180°C.

Caractéristiques microbiologiques

Germes recherchés / Critères

Flore aérobique 30°C / 1 000 000 ufc/g

Ratio Flore/BL / 100

Staphylocoques coagulase positive /100 ufc/g

Bacillus cereus / 100 ufc/g

Escherichia coli / 10 ufc/g

Moisissures / 1000 ufc/g

Salmonella / absence /25g

Palettisation

Dimensions cartons = (L) 385 x (l) 222 x (H) 155 mm

Cartons/couches = 10

Couches/palettes = 10

Colis/palette = 100

Hauteur palette = 175 cm

Ionisation

Ce produit ne contient pas et n'a pas été élaboré à partir d'ingrédients ou d'additifs ionisés.