

# **FICHE TECHNIQUE**

## **BOUCLE DE BEURRE**

FT-14

**RÉVISION**:04

DATE ÉDITION: 24/11/2021

Hoia 1/2

#### **DESCRIPTION DU PRODUIT et utilisation prévue :**

Pâte feuilletée recouverte de sucre en poudre, saveur et odeur caractéristiques. Pâte feuilletée blanche.

### **INGREDIENTS (Règlement UE 1169/2011):**

Ingrédients: Farine de **BLÉ**, sucre, margarine [graisse végétale (palme), eau, huile végétale (tournesol), sel, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), arômes, correcteur d'acidité (acide citrique)], eau, sirop de glucose et fructose (maïs), miel, beurre (contient du **LAIT**), **LAIT** entier en poudre et sel. **Peut contenir des traces d'œufs, de soja, de fruits à coque et de sésame.** 

DÉCLARATION D'ALLERGÈNES (Règlement UE 1169/2011)			
	PRESENCE	TRACES	
CEREALES avec GLUTEN et dérivés	0		
CRUSTACÉS et dérivés	N	N	
OEUFS et dérivés	N	0	
<b>POISSONS</b> et produits de la pêche	N	N	
SOJA et dérivés	N	0	
LAIT et ses dérivés	Ο		
FRUITS à COQUES et dérivés	N	0	
ARACHIDES et dérivés	N	N	
CELERI et dérivés	N	N	
MOUTARDE et dérivés	N	N	
GRAINES DE SÉSAME et dérivés	N	0	
SOUFRE ET DIOXYDE DE SULFITE (<10ppm)	N	N	
LUPIN et dérivés	N	N	
MOLLUSQUES et dérivés	N	N	

### **CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:**

**Règlement 1441/2007**, de 5 de décembre de 2007, <u>que modifie le RG 2073/2005</u>, concernant les critères microbiologiques applicables aux produits alimentaires.

**Décret royal 496/2010** du 30 avril, portant approbation de la norme de qualité pour les produits de pâtisserie et confiserie.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS				
MICROORGANISMOS	CANTIDAD			
Aerobios mesófilos	1000 ufc/g			
Moisissures et levures	<100 ufc/g			
Bacillus Cereus	<100 ufc/g			
E.Coli	<10 ufc/g			
Estafilococos coagulasa positivo	<10 ufc/g			
Salmonella	Absence			
Listeria Monocytogenes	Absence			
Enterobacterias	<10 ufc/g			
Clostridium SR	<10 ufc/g Absence			
Shigella sp				



# FICHE TECHNIQUE

## **BOUCLE DE BEURRE**

FT-14

**RÉVISION**:04

DATE ÉDITION: 24/11/2021

Hoia 2/2

INFORMATION NUTRITIONNELLE (Règlement UE 1169/2011) Valeur moyenne pour 100 g de produit				
Energie (Kjul-Kcal)	1891 kJ - 452 kcal			
Matières grasses	22 g			
Dont acide gras:				
Saturés	13 g			
Glucides	59 g			
Dont:				
Sucres	36 g			
Protéines	3,3 g			
Sel	0,52 g			

### DATE DE CONSOMMATION CONSEILLÉE et conditions de CONSERVATION :

6 mois. Conserver bien fermé dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil et d'autres sources de chaleur.

#### **Types de MATERIAUX utilisés:**

- 1. Barquettes PET emballées avec du polypropylène alimentaire
- 2. Vrac non emballé : dans une boîte en carton avec couvercle et fond, protection de la boîte par un sachet en polypropylène.
- 3. Emballé en vrac : Emballé en 1 unité avec une feuille de polypropylène, une boîte en carton avec couvercle et fond.

## **Information sur OGM:**

Le produit ne contient pas ou n'est pas composé d'organismes génétiquement modifiés ou d'ingrédients qui en sont issus. Par conséquent, il ne devrait pas être étiqueté comme les organismes génétiquement modifiés, conformément aux règlements 1829/2003 et 1830/2003 du 22 septembre.

#### **LOGISTIQUE D'EMBALLAGE:**

	BANDEJAS	BANDEJAS	GRANEL SIN ENVASAR	GRANEL ENVASADO
COD Interne	002024	002134	005193	004067
COD EAN	8410803001487	8410803021348		
COD EAN CARTON	18410803001484	18410803021345	8410803051932	8410803060224
POID NET UNITAIRE	300g	225g		37,5 g
UNITES/CARTON:	10 pq	10 pq		53ud
POIND NET CARTON	3kg	2,25kg	1,7 kg	2,25 kg
CARTONS/PALET:	72	72	144	144