



FICHE TECHNIQUE BOMBE D'OR

FT-74

RÉVISION:08

DATE ÉDITION: 15/09/2023

Hoja 1/2

DESCRIPTION DU PRODUIT et utilisation prévue :

Produit de pâtisserie et de confiserie. Gâteau trempé dans du sirop et entièrement recouvert d'une couverture spéciale.

INGREDIENTS (Règlement UE 1169/2011):

Farine de **BLÉ**, sucre, enrobage spécial avec 20% de graisse végétale [Sucre, graisse végétale entièrement hydrogénée (palmiste), poudre de cacao dégraissé (15,5%), émulsifiants (lécithine de tournesol, polyricinoléate de polyglycérol, tristéarate de sorbitan) et arôme], **OEUFs**, végétal huile (tournesol ou soja) en proportions variables, eau, poudres à lever (E-450i, E-500ii), humectant (glycérine), sirop (eau, sucre, E330 et E202), sel, gomme xanthane, acidifiant (E330), arôme citron et conservateurs (E200 et E202). **Peut contenir des traces de lait, moutarde, soja, sésame, fruits à coque et sulfites.**

DÉCLARATION D'ALLERGÈNES (Règlement UE 1169/2011)

	PRESENCE	TRACES	
CEREALES avec GLUTEN et dérivés	O		
CRUSTACÉS et dérivés	N	N	
OEUFs et dérivés	O		
POISSONS et produits de la pêche	N	N	
SOJA et dérivés	N	O	
LAIT et ses dérivés	N	O	
FRUITS à COQUES et dérivés	N	O	
ARACHIDES et dérivés	N	N	
CELERI et dérivés	N	N	
MOUTARDE et dérivés	N	O	
GRAINES DE SÉSAME et dérivés	N	O	
SOUFRE ET DIOXYDE DE SULFITE (<10ppm)	N	O	
LUPIN et dérivés	N	N	
MOLLUSQUES et dérivés	N	N	

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

Règlement 1441/2007, de 5 de décembre de 2007, que modifie le RG 2073/2005, 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.

SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

MICROORGANISMES	QUANTITÉ
Coliformes totales	< 100 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Absence/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence /25g
Moisissures et levures	< 100 ufc/g



FICHE TECHNIQUE BOMBE D'OR

FT-74

RÉVISION:08

DATE ÉDITION: 15/09/2023

Hoja 2/2

INFORMATION NUTRITIONNELLE (Règlement UE 1169/2011)	
Valeur moyenne pour 100 g de produit	
Energie (Kjul-Kcal)	1871 kJ – 447 kcal
Matières grasses	24,1 g
Dont acide gras:	
Saturés	10,27 g
Glucides	53,7 g
Dont:	
Sucres	33,1 g
Protéines	3,93 g
Sel	0,37 g

DATE DE CONSOMMATION CONSEILLÉE et conditions de CONSERVATION :

7 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 emballé individuellement avec du polypropylène alimentaire
- Le tout finalement conditionné dans des cartons.

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:

	BARQUETTES	BARQUETTES
COD Interne	002196	004051
COD EAN	8410803000824	
COD EAN CARTON	18410803000821	8410803061962
POID NET UNITAIRE	200 g	67 g
UNITES/CARTON:	12 bandejas	29
POIND NET CARTON	2.4 kg	2 kg
CARTONS/PALET:	90	180