



FICHE TECHNIQUE

BEURRE DIANAS AVEC ÉDULCORANTS

FT-

RÉVISION:01

DATE ÉDITION: 16/05/2023

Hoja 1/2

DESCRIPTION DU PRODUIT et utilisation prévue :

Beignet frisé de couleur légèrement dorée et de saveur douce avec un arôme de beurre, de vanille et de crème.

INGREDIENTS (Règlement UE 1169/2011):

Farine de BLÉ, édulcorant (maltitol*), margarine [huiles et graisses végétales (palme, coco, SOJA, tournesol en proportion variable), eau, émulsifiant (E471, lécithines, sel, acidulant (acide citrique), conservateur (E202), arômes, colorant (carotènes)], BEURRE 2%, ŒUF pasteurisé [ŒUF, conservateur (E202) et antioxydant (E330)], sel et arômes. **Peut contenir des traces d'autres fruits à coque et moutarde.**

***"Une consommation excessive peut avoir un effet laxatif".**

DÉCLARATION D'ALLERGÈNES (Règlement UE 1169/2011)

	PRESENCE	TRACES	
CEREALES avec GLUTEN et dérivés	S	N	
CRUSTACÉS et dérivés	N	N	
OEUFs et dérivés	S	N	
POISSONS et produits de la pêche	N	N	
SOJA et dérivés	S	N	
LAIT et ses dérivés	S	N	
FRUITS à COQUES et dérivés	N	S	
ARACHIDES et dérivés	N	N	
CELERI et dérivés	N	N	
MOUTARDE et dérivés	N	S	
GRAINES DE SÉSAME et dérivés	N	N	
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, 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.

MICRO-ORGANISMES	MONTANT
Aerobios	100 ufc/g
Enterobacterias	10 ufc/g
E. coli	Absence/g
S. aureus	Absence /0,1g
Salmonella	Absence /30g
Mohos/levaduras	5x10 ² ufc/g
Listeria monocytogenes n=5 c=0	< 100 u.f.c./g (productos comercializados durante su vida útil)
Listeria monocytogenes n=5 c=0	Absence /25g



FICHE TECHNIQUE

BEURRE DIANAS AVEC ÉDULCORANTS

FT-

RÉVISION:01

DATE ÉDITION: 16/05/2023

Hoja 2/2

INFORMATION NUTRITIONNELLE (Règlement UE 1169/2011)	
Valeur moyenne pour 100 g de produit	
Energie (Kjul-Kcal)	2230 kJ – 534 kcal
Matières grasses	29,7 g
Dont acide gras:	
Saturés	21,3 g
Glucides	54,6 g
Dont:	
Sucres	<0,5 g
Protéines	8,21 g
Sel	0,2 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 :

Polypropylène alimentaire, enfin conditionné dans des boîtes en carton.

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:

	VRAC PUR
COD Interne	005550
COD EAN	
COD EAN CARTON	
POIND NET UNITAIRE	
UNITES/CARTON:	
POIND NET CARTON	1,75 kg
CARTONS/PALET:	153