



FICHE TECHNIQUE SITOS ORIGINAL

FT-310

RÉVISION:09

DATE ÉDITION: 15/09/2023

Hoja 1/2

DESCRIPTION DU PRODUIT et utilisation prévue :

Produit de pâtisserie et de confiserie. Produit à base de pâte travaillée avec de la farine de blé et des huiles végétales, cuite au four, baignée de sirop et avec un bain de cacao à sa base.

INGREDIENTS (Règlement UE 1169/2011):

Farine de **BLÉ**, sucre, **OEUFS**, huiles de tournesol et de soja en proportions variables, eau, enrobage spécial avec 10% de matière grasse végétale [Sucre, graisse végétale entièrement hydrogénée (palmiste), poudre de cacao dégraissé (15,5%), émulsifiants (lécithine de tournesol, polyglycérol polyricinoléate, tristéarate de sorbitan) et arôme], agents levants (E450i, E500ii), humectant (glycérine), sirop (eau, sucre, E330, E202), sel, gomme xanthane, acidulant (E330), arôme citron et conservateurs (E200 et E202). **Peut contenir des traces de lait, moutarde, soja, sulfites, sésame et fruits à coque.**

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

<i>MICROORGANISMES</i>	<i>QUANTITÉ</i>
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 SITOS ORIGINAL

FT-310

RÉVISION:09

DATE ÉDITION: 15/09/2023

Hoja 2/2

INFORMATION NUTRITIONNELLE (Règlement UE 1169/2011) Valeur moyenne pour 100 g de produit

Energie (Kjul-Kcal)	1672 kJ – 398 kcal
Matières grasses	17,1 g
Dont acide gras:	
Saturés	5,76 g
Glucides	57,1 g
Dont:	
Sucres	31,7 g
Protéines	4,04 g
Sel	0,38 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
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	002145	002380
COD EAN	8410803021454	8410803021393
COD EAN CARTON	18410803021451	18410803021390
POID NET UNITAIRE	160 g	220 g
UNITES/CARTON:	12 pq	12 pq
POIND NET CARTON	1,92 kg	2,64 kg
CARTONS/PALET:	135	108