

DESCRIPTION DU PRODUIT

Photo du produit

Poids net: 10g
Diamètre: 45mm**Code article:** 20110**Dénomination :** Brioche nature - 10g.

Produit cuit surgelé composé d'une pâte à brioche.

Lieu: Fabriqué à Orange, FRANCE.**OGM/Ionisation:** Produit non soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. Produit non ionisé, ne contient pas d'ingrédient ionisé.**Contaminants:** Produit conforme au règlement 1881/2006.**DDM:** 12 mois.**Etiquetage:** Selon le règlement CE 1169/2011.**Tarif douanier:** 19 05 90 70

INGRÉDIENTS

Farine de BLE (GLUTEN), préparation pour brioche (farine de BLE (GLUTEN), graisse végétale de colza (sirop de glucose, protéines de LAIT, arôme naturel), sucre, poudre de beurre (beurre (LAIT), maltodextrines, protéines de LAIT), GLUTEN de BLE, sel, émulsifiant : E471, colorant : E160a, arôme naturel (LAIT), agent de traitement de la farine: E300), ŒUFS, eau, levure.

CONDITIONS DE STOCKAGE ET D'UTILISATION

Stocker et conserver le produit à -18°C.

Décongeler le produit 20 à 30 minutes entre 0 et +4°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Se conserve 24 heures après décongélation à +4°C maximum.

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelle	Absence dans 25g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g
Staphylocoques	< 100 UFC/g
ASR ou Clostridium perfringens	< 30 UFC/g
Bacillus cereus	< 100 UFC/g
E.Coli	< 10 UFC/g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G

Valeur énergétique (kJ)	1472
Valeur énergétique (kcal)	350
Matières grasses (g)	11.7
Dont acides gras saturés (g)	3.9
Glucides (g)	49.6
Dont sucres (g)	8.8
Protéines (g)	10.6
Sel (g)	1.2

ALLERGÈNES

Les céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, blé de Khorasan ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales	+
Les crustacés et produits à base de crustacés	-
Les œufs et produits à base d'œufs	+
Les poissons et produits à base de poissons	RCC
Les arachides et produits à base d'arachides	-
Le soja et produits à base de soja	RCC
Le lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	+
Les fruits à coque (à savoir amande, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia ou du Queensland) et produits à base de ces fruits	RCC
Le céleri et produits à base de céleri	RCC
La moutarde et produits à base de moutarde	-
Les graines de sésame et produits à base de graines de sésame	RCC
L'anhydride sulfureux et les sulfites en concentration de 10 mg/kg	RCC
Le lupin et produits à base de lupin	-
Les mollusques et produits à base de mollusques	RCC
<i>Présent dans le produit [+]</i> <i>Absent dans le produit [-]</i> <i>Risque de contamination croisée [RCC]</i>	

CONDITIONNEMENT

Emballage	Poids unitaire du produit	Quantité par carton	Poids net du colis	Poids brut du colis
Carton + sac PE	10g	4 sacs de 25 pièces	1.000 Kg	1.217 Kg

PALETTISATION

Cartons par couche	Couches par palette	Cartons par palette	Dimension carton (mm)	Dimension palette (cm)	Hauteur totale palette (m)
10	14	140	330x226x121	80x120x15	1.85

Rédacteur: Clémentine CARRATURO Fonction: Responsable Qualité	Approbateur: Philippe SAUVAGE Fonction: Président
	 LA SAVOUREUSE ZAC du Coulouët 571-rue des Pays-Bas 34100 Orange ☎ 04 99 60 60 12 ☎ 04 99 60 75 36 Mail: contact@lasavoureuse.fr N° SIRET: 353 896 174 30577 - SAGE N°1 - 100%