

État	Validé
Code article	110141400
Dénomination légale	Chouquette avec décor sucre grain, crue surgelée
Utilisation	CRU
État	SURGELE
Client	TARIF GENERAL
Code EAN	3498841140141
EAN colis	13498841140148
EAN palette	23498841140145
Code douanier	19012000



### SITE DE FABRICATION

Site	Adresse	Code emballeur	Certifications
ARGENTON	Z.I. les Narrons, Argenton sur Creuse 36200 France	36006	IFS, BIO, BRC

### DESCRIPTION

#### Description



### SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

#### Ingédients

ŒUF, eau, sucre, farine de **BLÉ**, **BEURRE**, poudres à lever : E450(i), E500(ii), E341(i), sel, amidon de **BLÉ**.

**Allergènes** Peut contenir: **FRUITS À COQUE, SOJA**

**OGM** Produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence OGM sur l'étiquetage en application des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003.

**Ionisation** Produit non soumis aux obligations d'étiquetage de la directive 1169/2011 CE.

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	Cible maxi	Maxi (Limite de rejet)
<b>Flore Aérobie Mésophile 30°C</b>	100 000 UFC/g	1 000 000 UFC/g

	Cible maxi	Maxi (Limite de rejet)
<b>Flore aérobie / flore lactique (Si FAM &gt; m)</b>	100	100
<b>Bacillus cereus</b>	100 UFC/g	1 000 UFC/g
<b>Moisissures</b>	1 000 UFC/g	10 000 UFC/g
<b>Escherichia coli</b>	10 UFC/g	100 UFC/g
<b>Staphylocoques à coagulase +</b>	100 UFC/g	1 000 UFC/g
<b>Recherche Listeria monocytogenes</b>	Absence si DLC > 5 jours Inférieur à 10 si DLC < 5 jours	
<b>Salmonella spp</b>	Non détecté /25g	

### CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour le produit tel que vendu	Valeurs pour le produit après remise en oeuvre (indicatif)			
		Valeurs pour 100g	Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (100 g)	
Energie	1100	1493	1493		kJ
Energie	265	360	360		kcal
Matières grasses	12	16	16		g
dont AG saturés	6,7	9,1	9,1		g
Glucides	34	45	45		g
dont sucres	22	30	30		g
Fibres alimentaires	<0,5	0,5	0,5		g
Protéines	5,2	7,0	7,0		g
Sel	0,36	0,49	0,49		g

### CONDITIONS D'UTILISATION

<b>Conditions de conservation</b>	A conserver à -18°C
<b>Précautions d'emploi</b>	Ne jamais recongeler un produit décongelé
<b>Conseils de préparation</b>	Mettre la feuille IMPERATIVEMENT sur une PLAQUE de cuisson puis enfourner de suite à thermostat 170°C pendant 24 à 30 minutes, oura ouverte. (A adapter selon le four)
<b>Conditions après remise en oeuvre</b>	Après remise en œuvre, conserver le produit 24 heures maximum à une température idéalement inférieure à 20°C.
<b>DDM/DLUO</b>	180 Jours

## CONDITIONNEMENT

### Description du conditionnement

Colis de 540 produits

Emballage primaire	Emballage secondaire
	Caisse carton Sac plastique Etiquette Papier cuisson

*Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE*

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimension (Lxlxh) en mm
<b>Unité</b>	0,0140	0,0140	
<b>Colis</b>	7,5600	8,1310	591x394x148
<b>Palette</b>	332,6400	387,0052	1200x800x1778

Pièces/Unité	Unités/Colis	Colis/Couche	Couches/ Palette	Colis/Palette	Unités/Palette	Type Palette
1	540	4	11	44	23760	Palette EURO (800 X 1200)