	Fiche Technique CHOUQUETTE 14G X540	Créé le : 11 oct. 2021 Modifié le : 21 févr. 2025 Code beCPG : PF5752 Code ERP: 110141400 Version : 2.0
--	--	--

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 emballer	Certifications
ARGENTON	Z.I. les Narrons, Argenton sur Creuse 36200 France	36006	IFS, BIO, BRC

DESCRIPTION

Description



SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

Ingrédients

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)
Flore Aérobie Mésophile 30°C	100 000 UFC/g	1 000 000 UFC/g

	Fiche Technique CHOUQUETTE 14G X540	Créé le : 11 oct. 2021 Modifié le : 21 févr. 2025 Code beCPG : PF5752 Code ERP: 110141400 Version : 2.0
--	--	---

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

Conditions de conservation

A conserver à -18°C

Précautions d'emploi

Ne jamais recongeler un produit décongelé

Conseils de préparation


Mettre la feuille IMPERATIVEMENT sur une PLAQUE de cuisson puis enfourner de suite à thermostat 170°C pendant 24 à 30 minutes, ours ouverte. (A adapter selon le four)

Conditions après remise en oeuvre

Après remise en œuvre, conserver le produit 24 heures maximum à une température idéalement inférieure à 20°C.

DDM/DLUO

180 Jours

	Fiche Technique CHOUQUETTE 14G X540	Créé le : 11 oct. 2021 Modifié le : 21 févr. 2025 Code beCPG : PF5752 Code ERP: 110141400 Version : 2.0
--	--	--

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 (LxIxh) en mm
Unité	0,0140	0,0140	
Colis	7,5600	8,1310	591x394x148
Palette	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)