

Gamme :
Demi cadre

Bolo de amêndoa
1,8kg prédécoupé x30 ou x35
(Moelleux amandes)

Code recette :
Date de création : 23/07/2020
Date de révision :
N° de Version : 01

photo non contractuelle



- ✓ Pâtisserie fraîche traditionnelle,
- ✓ Emballage thermoscellé,



A - LISTE d'INGREDIENTS - sous réserve de validation par présérie industrielle

Farine de **blé**, huile de colza, **oeufs** frais, purée de pomme concentrée, sucre, sirop de glucose-fructose, **amandes** effilées 2%, poudre à lever : diphosphates et carbonates de sodium, arôme naturel d'**amande** amère, antioxydant : acide ascorbique.

ALLERGENES

Contient : amandes, ovoproduits et gluten
Fabriqué dans un atelier utilisant : autres fruits à coque, soja, lait et dérivés

OGM*

Ne contient aucun ingrédient issu d'organisme(s) génétiquement modifié(s)

IONISATION*

Ne contient pas de matières premières ayant subi de traitement d'ionisation

* conformément aux réglementations en vigueur

B - CONTRAT DATE

➤ DLC garantie entrepôt 13 jours

C - CARACTERISTIQUES

➤ Conditionnement :

Emballage avec un sachet absorbeur d'oxygène : ne pas avaler

➤ Conservation :

A conserver entre +1°C et +4°C

➤ Valeurs nutritionnelles pour 100g (valeurs obtenues par calcul) :

énergie (kcal)	397
énergie (kJ)	1655
matières grasses (g)	24
dont saturés (g)	2,4
glucides (g)	39
dont sucres (g)	23
fibres (g)	1,3
protéines (g)	5,5
sel (g)	0,64

D - DONNEES LOGISTIQUES

➤ Dimensions de l'unité de vente

L 39 x l 29 x h 7,5 cm

poids brut de l'unité de vente : 1,940 kg

➤ Dimensions du colis

L 40 x l 30 x h 16 cm

poids brut du colis : 4,050 kg

➤ Palettisation

- nombre de pièces par colis 2
- nombre de colis par couche 8
- nombre de couches par palette 9
- nomvre de colis par palette 72
- nombre de pièces par palette 144
- type de palette Europ

➤ Gencod

En cours

➤ DUN 14

En cours

E - CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Germe	Critère	Cible*
- Listeria monocytogenes	sécurité obligatoire	absence dans 25g
- Salmonella	sécurité volontaire	absence dans 25g
- Staphylococcus aureus	sécurité volontaire	< 100 ufc/g
- Microorganismes à 30°C	hygiène	< 100 000 ufc/g
- E.coli	hygiène	< 10 ufc/g
- Bacillus cereus	hygiène	< 100 ufc/g
- Levures & Moisissures	hygiène	< 10 000 ufc/g

*selon 1 plan à 2 classes

Signature Service Commercial

en validation des données marketing, B & D

Signature Responsable Qualité Système & Relations Clients

en validation des données A, C & E


L. THOMAS