

Gamme :
éclairs

Code article :
[En cours](#)

Eclair au café - 80 g -

Code recette :
Date de création : 28/01/2019
Date de révision : 27/11/2019
N° de Version : 02

photo non contractuelle



✓ *L'Eclair: la Pâtisserie la plus vendue en France !*

✓ *La recette traditionnelle artisanale : crème pâtissière à chaud.*

✓ *Emballage anti-choc breveté ; présentation séduisante : bague cartonnée et napperon sur plateau noir.*



sans conservateur, sans colorant.

A - LISTE d'INGREDIENTS

Eclair au café décongelé

Eau, **œufs** frais 17%, sucre, farine de **blé**, **lait** entier en poudre, **beurre** pâtissier 5%, sirop de glucose-fructose, amidon modifié de manioc, extrait de café 2%, beurre de cacao, fibres végétales, sel, gélifiant : pectine, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille.

ALLERGENES

Contient : soja, lait et dérivés, ovoproduits et gluten.

Fabriqué dans un atelier utilisant : fruits à coque

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 9 jours

C - CARACTERISTIQUES

➤ Conditionnement :

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

Produit décongelé : ne pas recongeler

➤ Conservation :

A conserver entre +1°C et +4°C

➤ Valeurs nutritionnelles pour 100g :

énergie (kcal)	254
énergie (kJ)	1064
matières grasses (g)	12
dont saturés (g)	7,4
glucides (g)	30
dont sucres (g)	17
fibres (g)	1,8
protéines (g)	5,6
sel (g)	0,30

D - DONNEES LOGISTIQUES

➤ Dimensions de l'unité de vente

L 18,4 x l 7,9 x h 5,9 cm

poids net de l'unité de vente : 80g

➤ Dimensions du colis

L 40 x l 30 x h 16 cm

poids net du colis : 1,920 kg

➤ Palettisation

- nombre de pièces par colis 24
- nombre de colis par couche 8
- nombre de couches par palette 9
- nombre de colis par palette 72
- nombre de pièces par palette 1728
- type de palette Europe

➤ Gencod : en cours

➤ DUN 14 : en cours

E - CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Germe	Critère au sens du règlement 2073/2005	Cible*
- Listeria monocytogenes	sécurité obligatoire	absence dans 25g
- Salmonella	sécurité volontaire	absence dans 25g
- Staphylococcus aureus	sécurité volontaire	< 100 ufc/g
- ASR	sécurité volontaire	< 10 ufc/g
- Microorganismes à 30°C	hygiène	Rapport flore totale / flore lactique < 10
- Flore lactique	hygiène	
- Bacillus cereus	hygiène	< 100 ufc/g
- e.coli	hygiène	< 10 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

LTHOMAS