



## Tropézienne

640 g  
Prédécoupée x10 parts

Gamme	
Trad familial	
Code article	
Code recette	
Date création	24/06/2021
Date révision	19/11/2021
N° version	02
<i>photo non contractuelle</i>	

### A - LISTE D'INGREDIENTS

**Crème**, eau, farine de **blé**, sucre, **oeufs**, **beurre**, amidons modifiés de maïs et de pomme de terre, dextrose, lactosérum (**lait**), matière grasses végétales (noix de coco, sal), poudre de **lait** entier, levure, **lait** écrémé en poudre, sirop de glucose, gélifiant : carraghénanes, sel, **gluten de blé**, malt d'**orge** torréfié, farine de chicorée, antioxydant : acide ascorbique, émulsifiant : esters lactiques des mono et diglycérides d'acides gras, conservateurs : sorbate de potassium et acide lactique, stabilisants : diphosphates et sulfate de calcium, protéines de **lait**, amidon de maïs, épaississant : alginat de sodium.

#### ALLERGENES

Contient : lait et dérivés, gluten, ovoproduits

Fabriqué dans un atelier utilisant : fruits à coque, soja et graines de sésame

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 6 jours

**D - DONNEES LOGISTIQUES**

Dimensions unité de vente L 25,6cm x l 25,6cm x h 9cm

Poids net unité de vente 640 g

Dimensions du colis L 57,7cm x l 26,5cm x h 10,0cm

Poids brut du colis 1,662 kg

- nombre de pièces par colis 2  
 - nombre de colis par couche 6  
 - nombre de couches par palette 16  
 - nombre de colis par palette 96  
 - nombre de pièces par palette 192  
 - type de palette Europ 80x120

Gencod  
DUN14**C - CARACTERISTIQUES**Conditionnement

Conditionné sous atmosphère protectrice

Conservation

A conserver entre +1 et +4°C

Valeurs nutritionnelles pour 100g  
(valeurs obtenues par calcul)

énergie (kcal)	277
énergie (kJ)	1158
matières grasses (g)	13
dont saturés (g)	9,2
glucides (g)	35
dont sucres (g)	16
fibres (g)	2,4
protéines (g)	3,7
sel (g)	0,52

Infos complémentaires :

**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
- Microorganismes à 30°C	hygiène	Rapport flore totale / flore lactique < 100
- Flore lactique	hygiène	
- Bacillus cereus	hygiène	
- E.coli	hygiène	
		*selon 1 plan à 2 classes

**Signataires**

en validation des données B et D

en validation des claims, données A, C et E

Service Commercial  
Responsable CommercialeService QSE  
Adjointe Qualité Clients & Fournisseurs

  
E. BOUDET