# 12159279 Pastéis de nata

**Description :** Une onctueuse crème aux oeufs déposée sur une pâte feuilletée croustillante.

**Marque :** CREATION BRIGADE
**Calibre :** pc de 53 g
**Conditionnement :** 40 pc
**Poids net de l'UMC (kg) :** 2.120 kg

**Dénomination légale de vente :** PETIT FLAN SUR UNE BASE DE PATE CROUSTILLANTE CUIT - 53G SURGELE

**Unité Minimum de commande :** Ct

**Origine :** Transformé au Portugal
**Code douanier :** 19059070
**Etat du produit :** Cuit

**Unité de facturation :** CAI
**DDM/DLC :** 12 mois

**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**
Directement surgelé : Réchauffer au four 5 min à 180°C

## NUTRITION :

| Valeurs nutritionnelles pour 100g | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Kcal | Kj | Lipides en g | Acides gras saturés en g | Glucides en g | Glucides simples totaux en g | Fibres en g | Protéines en g | Sel (NaCl) en g | Calcium en mg | Sodium en mg |
| 290 | 1215 | 13.5 | 5.8 | 37.8 | 19.0 | 1.6 | 3.6 | 0.50 | ND | 200 |

**Rapport P/L :** 0.27

**GEMRCN :** Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

**Fréquence pour 20 repas successifs :**
Fréquence libre

**Classification :**
Dessert < 15% MG et < 20g Sucres/portion



14 rue Gerty-Archimède – 75 012 Paris
Siret : 316 807 015 01340

Date de dernière mise à jour : 03.05.2019 " sous réserve de modifications "

## INGREDIENTS :

Pâte : Farine de BLE, margarine (graisses et huiles végétales (de palme et de tournesol), eau, sel, dextrose, émulsifiant E471, arômes, acidifiant : acide citrique E330, conservateur : sorbate de potassium E202, colorant : bétacarotène E160aii), eau, sel.
Garniture : eau, sucre, jaune d'OEUF, farine de BLE, OEUF liquide, amidon de maïs, conservateurs (sorbate de potassium, acide sorbique), sel.
PEUT CONTENIR DES TRACES DE LAIT, SOJA, GRAINES DE SESAME.
.

## CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Produits de pâtisserie cuits, manipulés ou non, à consommer en l'état, ou après simple réchauffage, réfrigérés ou surgelés

| | |
|---|---|
| ASR 46°C/g | m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus) |
| Enterobacteries/g | m = 100 / g M = 1 000 / g (valeur de refus) |
| E. Coli/g | m = 10 / g M = 100 / g (valeur de refus) |
| Salmonella SPP | Absence / 25 g |
| Listeria Monocytogenes | Absence / 25 g |
| NB : pour les produits surgelés, et produits réfrigérés en fin de durée de vie, le critère Listeria est M : <100 / g (valeurs de refus) | |
| Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g | m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus) |

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel, sur base des recommandations professionnelles
Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

**OGM** : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

**ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) :** Céréales, Oeufs. Traces potentielles : Produits laitiers, Soja, Sésame.

**AUTRES CARACTERISTIQUES :**

**EAN Carton :** 3220440083891
**T°C de conservation (°C**) : -18°C
**Dimensions du carton en cm :** 10,5 x 29 x 38

**PALETTISATION**

**Longueur Palette en cm** : 120
**Largeur Palette en cm :** 80
**Nb de cartons/couche :** 8
**Nb couches/palette :** 14



14 rue Gerty-Archimède – 75 012 Paris
Siret : 316 807 015 01340

Date de dernière mise à jour : 03.05.2019 " sous réserve de modifications "