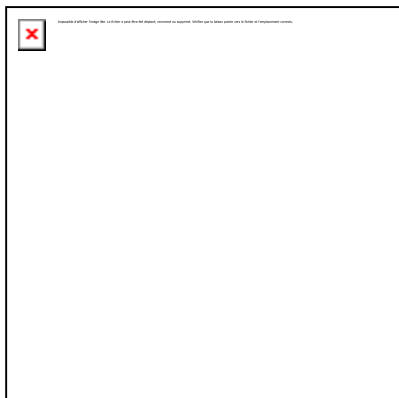




Description :

Beignet fourré goût pomme emballé individuellement

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France



Marque : Pasquier

Calibre : 45 g

Conditionnement - calibre : CT 60 PC IND. 45 G

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 2.700

Unité Minimum de Commande (UMC) : CT

Unité de facturation : PC

DLUO/DLC en jours : 360

Durée de vie après ouverture / décongélation : 72h à température ambiante

Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Laissez décongeler les beignets 2h à température ambiante. Conservation 72h maximum à température ambiante emballé sous réserve de manipulations conformes aux bonnes pratiques d'hygiène

LES PLUS PRODUITS :

Sans huile de palme
28% de fourrage pomme

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 45 g
Energie	1443 Kj / 344 Kcal	649 Kj / 155 Kcal
Protéines (g)	4.90	2.2
Glucides (g)	50	22.5
dont Sucres (g)	24	10.8
Matières grasses (g)	13	5.9
dont Acides Gras Saturés (g)	1.30	0.6
Fibres alimentaires (g)	4.90	2.2
Sel (g)	0.86	0.4
Sodium (mg)	339	153
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 0.38

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 : /

Classification : Fréquence libre

Dénomination légale de vente Beignet fourré goût pomme congelé

INGREDIENTS :

Farine de BLE - Fourrage pomme 28% [sucre, purée concentrée de pommes 10% (équivalent à 16% de pommes), jus concentré de pommes 0,2% (équivalent à 0,6% de pommes), sirop de glucose, amidon de maïs, poudre d'acérola, arôme naturel] - Sucre OEUFs frais - Huile de tournesol - Levain (farine de BLE, eau, sel) - Huile de colza - Eau - Levure - Fibres de BLE - Sel - Fibres de psyllium - GLUTEN de BLE et protéines de BLE.

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Pas d'ingrédient majoritaire (sup. 50%)

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Adapté à la liaison froide

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN de l'UMC : 3256549990051

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 60 x l 40 x h 13.300

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 68.200

Nb d'UMC / couche : 13

Nb couches / palette : 4

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 26124

Nom du fournisseur : 100316 GIE PASQUIER

Code douanier : 19059070

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.