

Description :

Une pâte à beignet préfrite garnie d'un fourrage à base de framboise.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

Marque : Brake Euro



Calibre : 75 g
Conditionnement – calibre : CT 60 PC 75 G
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 4,500
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : PC
DLUO/DLC en jours : 720
Durée de vie après ouverture / décongélation : 48 heures
Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Décongélation 2 heures en chambre froide positive.

LES PLUS PRODUITS :

Sans matière grasse hydrogénée. Sans huile de palme. Double piquage. Fourrage généreux : 22 %. Sans arôme artificiel.

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
4.5	38.3	10.2	= 1.2	8.2	1.5	= 0.63	= 253	= -	240	1009

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 :** Ni limité, ni encouragé

INGREDIENTS :

Pâte levée (70%) : farine (farine de blé, gluten de blé), eau, oeufs entiers pasteurisés, huile de tournesol, préparation pour pâte (émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras (E471) - esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras (E472e), sel, farine de blé, poudres à lever : diphosphates (E450) - carbonates de sodium (E500), gluten de blé, agent de traitement de la farine : acide ascorbique (E300)), levure, sucre, jaunes d'oeufs pasteurisés, colorant : bêta-carotène (E160a). Fourrage framboise (22%) : purée de framboise (7,7%), sucre, sirop de glucose-fructose, eau, épaississant : amidon modifié de maïs (E1209), jus concentré de fruits rouges, correcteur d'acidité : acide citrique (E330), conservateur : sorbate de potassium (E202), arôme naturel. Huile de friture (8%) : huile de tournesol. Susceptible de contenir : lait, fruits à coque, soja.

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

GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité	Norme
Flora aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flora lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flora/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

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

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Oeuf, Gluten

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Forme ronde, cuit, doré, avec collerette blanche à mi-hauteur.

Goût : Pâte : Légèrement sucrée, léger goût de levure. Framboise : Saveur du fruit et de sucre, caractéristiques du fruit.

Texture : Pâte : Moelleuse, fondante et aérée. Fourrage framboise : Légèrement gélifiante.

Odeur : Pâte : Huile et fermentation. Framboise : Caractéristique de la framboise.

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

Type de surgélation : IQF

Code EAN de l'UMC : 13308650381611

T° de conservation (°C) : Maxi 18-

Dimensions carton en cm : L 39,400 x l 29,400 x h 24

Identification du fabricant : EMB 25563

PALETISATION :

Longueur Palette en cm 120,000

Largeur Palette en cm 80,000

Hauteur Palette en cm 183,000