

**Description :**

Relevé de rhum.

**Origine Pays de transformation/conditionnement :**  
France


Marque :



Calibre : 60 g

Conditionnement – calibre : CT 4.5KG / 75 PC 60 G

Infos complémentaires : 60 g

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 4.500

Unité Minimum de Commande (UMC) : CT

Unité de facturation : CT

DLUO/DLC en jours : 360

Durée de vie après ouverture / décongélation : 4 jours à 4°C

Etat du produit : Cuit

**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Possibilité de réchauffer au four (5 minutes) sans décongélation (th 200-220°C). Laisser reposer 10 minutes environ à température ambiante avant de déguster.  
Décongélation : 5h environ au réfrigérateur à +4°C. Après décongélation, laisser reposer 20 minutes environ à température ambiante puis déguster.

**NUTRITION :**

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g									Valeurs énergétiques pour 100 g	
Protéines en g	Glucides en g	dont Sucres en g	Fibres alimentaires en g	Matières grasses en g	dont Acides Gras Saturés en g	Sel en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
3.6	Traces	Traces	= 2.6	3.8	3	= 0.14	= 56		285	1205

**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 :** 4/20 maxi **Classification :** Desserts ou produits laitiers < 15% de lipides et > 20 g de glucides simples totaux par portion

**Dénomination légale de vente :** Canelés de Bordeaux, cuits, surgelés
**INGREDIENTS :**

Eau, sucre, farine de blé, rhum, préparation lactée (lactosérum, matière grasse végétale (coprah), protéines de lait, lait écrémé), poudre d'oeufs entiers, arôme vanille.

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

**GARANTIES :**

**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 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 09/10/2020 applicable à partir de Janvier 2021

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

**Ionisation :** Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

**ALLERGENES**

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

**CRITERES ORGANOLEPTIQUES :**

**Aspect/Couleur :** Cylindrique avec cannelures. Dorée.

**Goût :** Sucrée.

**Odeur :** Rhum vanillé.

**AUTRES CARACTERISTIQUES :**

**Méthode de conservation :** Surgelé

**T° de conservation (°C) :** Maxi 18-

**Code EAN de l'UMC :** 3220440185700

**PALETTISATION :**

**Dimensions carton en cm :** L 40 x l 30 x h 11.500

**Longueur Palette en cm :** 120.000

**Largeur Palette en cm :** 80.000

**Hauteur Palette en cm :** 118.500

**Nb d'UMC / couche :** 8

**Nb couches / palette :** 9.000

**Estampille sanitaire / Code emballer :** EMB 33433D