FICHE PRODUIT		
Holeki NV www.holeki.com info@holeki.com quality@holeki.be	HOLEKI PASSION FOR PASTRY	Version 016: 22/05/2026 Auteur(s): QA EAN: 5425003966217 N° D'ARTICLE: **10621** **Tarte aux mattons cru 1p 50 pcs.**

DESCRIPTION DU PRODUIT

Maton surgelé non cuit. Une pâte feuilletée remplie d'une pâte des mattons (première forme de fromage), du lait fermenté, des oeufs et du sucre.
Diamètre: ± 10cm
Hauteur: ± 2,5cm
Poids unitaire: ± 125g Tolérance: 5%

DECLARATION DES INGREDIENTS

lait entier fermenté 27 %, farine de **blé** (**gluten**), sucre, huiles et graisses végétales: huile de palme, huile de colza, eau, blanc **d'oeuf**, jaune **d'oeuf**, agent de traitement de la farine: E920, sel, sirop de glucose, blanc **d'œuf** en poudre, acidifiant: E330, émulsifiant: E471, arôme (eau, arôme (**lait**), caramel, épaississant: E466), stabilisants: E451i, E412, E415, protéines de **lait**, gluten de **blé** (**gluten**), antiagglomérant: E551, conservateur: E202, correcteur d'acidité: E270.

PROPRIETES CHIMIQUES

POUR 100 GRAMMES DE PRODUIT	
Valeur de l'énergie (kJ)	1651
Valeur de l'énergie (kcal)	395
Lipides (g)	21,1
Dont saturés (g)	12,2
Glucides (g)	38,6
Dont sucres (g)	21,6
Protéines (g)	12,1
Fibres alimentaires (g)	1,0
Sel (g)	0,57

FICHE PRODUIT		
Holeki NV www.holeki.com info@holeki.com quality@holeki.be	HOLEKI PASSION FOR PASTRY	Version 016: 22/05/2026 Auteur(s): QA EAN: 5425003966217 N° D'ARTICLE: **10621** **Tarte aux mattons cru 1p 50 pcs.**

ALLERGENES	
1169/2011/EG	
Céréales contenant du gluten	+
Crustacés	-
Œufs	+
Poisson	-
Arachides	-
Soja	Δ
Lait	+
Fruits à coques (noix)	Δ
Céler	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
SO_2 (> 10mg/kg ou 10mg/l)	-
Lupin	-
Mollusques	-
(+) présent, (-) absent, (?) traces, (Δ) présent dans l'entreprise - pas dans la recette	

FICHE PRODUIT		
Holeki NV www.holeki.com info@holeki.com quality@holeki.be	HOLEKI PASSION FOR PASTRY	Version 016: 22/05/2026 Auteur(s): QA EAN: 5425003966217 N° D'ARTICLE: **10621** **Tarte aux mattons cru 1p 50 pcs.**

CONSERVATION (DATE LIMITE DE CONSOMMATION: VOIR ETIQUETTE)	
Congelée -18°C	12 mois

NOTICE D'UTILISATION
Retirer de l'emballage - doré avec le jaune d'œuf - cuire au four préchauffé à ± 180 °C pendant ± 45 minutes - ne pas recongeler après décongélation

CRITERES MICROBIOLOGIQUES	
Listeria Monocytogenes	Non détecté dans 25g

INFORMATIONS SUPPLEMENTAIRE SUR L'EMBALLAGE

CONTAMINANTS CHIMIQUES
Légal conformément au Règlement (UE) 2023/915

INFORMATION OGM (Règlement 1830/2003/CE)
Ne contient pas d'ingrédients provenant d'organismes génétiquement modifiés à déclaration obligatoire.

TRACABILITE
La traçabilité du producteur au consommateur peut être garantie à l'aide de la date de livraison et le numéro de lot.

EMBALLAGE (réglementation VO 1935/2004 – VO 2023/2006 - VO 10/2011)	
Carton	
Nombre de pièces / boîte	50
Dimension boîte	355 x 275 x 175 mm
Poids net boîte	6,25 kg
Poids brut boîte	± 6,7 kg
Nombre boîtes par couche	8
Nombre boîtes par palette	72
Poids palette	± 507,4 kg

DONNEES DE FABRICATION
Fabriqué et emballé en Belgique dans un aménagement conforme aux recommandations des règlemants 852/20014/CE et 853/2004/CE et les DR de 22/12/2005 et l'ordonnance de 178/2002/EG et DR 14/11/2003

DONNEES DU FOURNISSEUR
Holeki NV Vantegemstraat 12, 9230 Wetteren T +32 (0)9 362 30 44 F +32 (0)9 362 45 38

FICHE PRODUIT		
Holeki NV www.holeki.com info@holeki.com quality@holeki.be	HOLEKI PASSION FOR PASTRY	Version 016: 22/05/2026 Auteur(s): QA EAN: 5425003966217 N° D'ARTICLE: **10621** **Tarte aux mattons cru 1p 50 pcs.**

BTW: 0444.648.394
Unité d'établissement: 2.053.585.911

Cette spécification de produit se base sur les données disponibles à la date de rédaction de ce document. Ces données sont dérivées des procédés de fabrication, des déclarations des fournisseurs, de la littérature et de la spécification des matières premières. Par conséquent, elles peuvent être modifiées en fonction du temps et de la disponibilité. La responsabilité du fait des produits est limitée à la responsabilité légale. La spécification est purement informative et ne peut pas être utilisée comme garantie opposable. Les modifications appliquées ne sont pas communiquées automatiquement. La préparation peut être modifiée en cas de besoin ou de force majeure. L'étiquette mentionne les changements. En cas de différences entre l'étiquette et la spécification, c'est l'étiquette qui prime.