

SPÉCIFICATION	Plant
161 [15]	Productie Bolsward

Informations générales

	tartes au riz 27	

Marque	
GTIN code	8710135001613

Dénomination légale	

	Mois
Durée de conservation - Total	10

Conseils de stockage	At -18°C
Température à la livraison	Max. -15°C

Détection de métal - Ferro (mm)	2.5
Détection de métal - Non-ferro (mm)	2.5
Détection de métal - Stainless steel (mm)	2.5

	Oui	Non
Spec completed	N	N

Ingrédients

Ingrédients: **lait** écrémé, sucre, farine de **blé**, riz (8,8%), eau, blanc d'**oeufs** de poules élevées au sol, jaune d'**oeufs** de poules élevées au sol, huile de palme SG, **lait**, crème (**lait**), amidon de pomme de terre modifié, levure, poudre de lactosérum doux (**lait**), huile de coco, amidon de **blé**, sel, colorants (E160a, E160b(ii)), arôme naturel (**lait**), **lait** écrémé en poudre, amidon de maïs modifié, huile de tournesol, stabilisants (E466, E263, E341, E450), sirop de glucose séché, épaississants (E407, E415, E412), émulsifiant (E471), conservateur (E202), acid (E330), agent de traitement de la farine (E300), arôme (**lait**).

Peut contenir: avoine, orge, seigle

Valeurs nutritionnelles

	<i>Par 100g</i>	<i>%AR (100g)</i>
Énergie - kJ (kJ)	795	9
Énergie - kcal (kcal)	188	9
Graisses (g)	4.1	6
Graisses dont - saturés (g)	2.3	12
Graisses dont - mono-insaturés (g)	1.2	
Graisses dont - polyinsaturés (g)	0.4	
Glucides (g)	33	13
Glucides dont - Sucres (g)	15.3	17
Glucides dont - Polyols (g)	0	
Glucides dont - Starch (g)	18	
Fibres (g)	0.5	
Protéines (g)	4.6	9
Sel - Sodium*2,5 (g)	0.3	5

Allergènes et informations alimentaires

	<i>Présent</i>	<i>Pas présent</i>
Blé	X	
Seigle		X
Orge		X
Avoine		X
Épeautre		X
Kamut		X
Gluten	X	
Crustacés		X
Oeuf	X	
Poisson		X
Arachides		X
Soja		X
Lait	X	
Amandes		X
Noisettes		X
Noix		X
Noix de cajou		X
Noix de pécan		X
Noix du Brésil		X
Pistaches		X
Noix de macadamia		X
Noix		X
Céleri		X
Moutarde		X
Sesame		X
Sulfite		X
Lupin		X
Mollusques		X

	<i>Oui</i>	<i>Non</i>
Halal		X
Kosher		X
Végétarien	X	
Lacto-ovo-végétarien	X	
Végétalien		X
Sans colorant et sans arôme artificiels		X
Sans irradiation	X	
Sans OGM (conforme au règlement (UE) 1829/2003)	X	

Logos et certifications

	<i>Level</i>	<i>Registration number</i>	<i>Remarques</i>
RSPO	SG	CU-RSPO SCC 822129	

Chimique et physique

Général

Microbiologique

	<i>After production</i>	<i>Fin de la durée de conservation</i>	<i>UoM</i>
Nombre de colonies aérobies		100.000	cfu/g
Levures		1.000	cfu/g
Moules		1.000	cfu/g
Entérobactériacés	100	100	cfu/g
Salmonella		absent	/25g
Listeria Monocytogenes		absent	/25g

Informations logistiques

Emballage secondaire

Contenu - Nombre d'unités (pièces)	6
Poids net (g)	7069
Poids brut (g)	7406

Emballage tertiaire

Type	euro
Matériel	bois
Unités par couche	8
Couches par palette	6
Total amount of boxes	48

Organoleptical

Prepared

	<i>Objectif</i>	<i>Minimum</i>	<i>Maximal</i>
Longueur (mm)			
Longueur haut (mm)			
Longueur en bas (mm)			
Largeur (mm)			
Taille (mm)			
Diameter (mm)	270		
Poids par pièce (g)	1178		

Characteristics

	<i>Minimum</i>	<i>Objectif</i>	<i>Maximal</i>
Longueur - Inside (mm)		320	
Longueur - Outside (mm)		326	
Largeur - Inside (mm)		290	
Largeur - Outside (mm)		296	
Taille - Inside (mm)		226	
Taille - Outside (mm)		238	

	<i>Minimum</i>	<i>Objectif</i>	<i>Maximal</i>
Poids net - Per 1000 pieces (kg)		310	
Poids net - Per unit (g)		310	

	Description
Matériel	Golfkarton
	Objectif
Surface density (g/m ²)	486
	Objectif
Percentage recycled materials (%)	79

Fournisseur: Smilde Bakery B.V.
 Hamerstraat 12
 NL-1135 GA Edam
 The Netherlands
 +31 (0) 299 372 856
 info@smildebakery.com / www.smildebakery.com

Cette spécification, qui est à titre informatif, a été préparée par nos soins aussi précisément que possible, sur la base de nos connaissances et de notre expérience au moment de la création et de la publication des produits. Des aspects tels que les fluctuations des matières premières (saison, zone de récolte, etc.), la disponibilité et la législation peuvent influencer certaines caractéristiques des produits. Dans le but d'obtenir une qualité de produit aussi constante que possible, nous nous réservons le droit de modifier la composition du produit. Dans ce contexte, si la composition de notre produit constitue la base d'une décision importante en ce qui concerne la transformation ultérieure de celui-ci, il est conseillé de nous contacter au sujet de la dernière spécification applicable. Lors de la commande de l'article, vous êtes d'accord avec la spécification du produit fourni.