SPÉCIFICATION

SPÉCIFICATION	Plant
	produit par une tierce partie certifiée GFSI

Informations générales

6175	Tartelettes 110 sucrées beurre crues surgelées
code EAN	3290620061759

Préparation

Ne pas recongeler après décongélation

	Mois
Durée de conservation - Total	18
Conseils de stockage	À -18°C,
Température à la livraison	Max. -15°C

Ingrédients

Ingrédients:
Farine de blé (GLUTEN), sucre 18%, beurre concentré (LAIT) 13%, eau, sel.

Valeurs nutritionnelles

	Par 100g
Énergie - kJ (kJ)	1648
Énergie - kcal (kcal)	394
Graisses (g)	15
Graisses dont - saturés (g)	9,9
Glucides (g)	58
Glucides dont - Sucres (g)	20
Fibres (g)	2,2
Protéines (g)	6,1
Sel - Sodium*2,5 (g)	0,5

Allergènes et informations alimentaires

	Présent	Absent
Blé	x	
Seigle		x
Orge		x
Avoine		x
Épeautre		x
Kamut		x
Gluten	x	
Crustacés		x
Oeuf	?	
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

	Oui	Non
Halal		x
Kosher		x
Végétarien	x	
Végétalien		x
Sans colorant et sans arôme artificiels	x	
Sans irradiation	x	
Sans OGM (conforme au règlement (UE) 1829/2003	x	

Royal Smilde

SPÉCIFICATION

Microbiologique

	Après production	Fin de la durée de conservation	UoM
Nombre de colonies aérobies		< 100 000	cfu/g
E. Coli		< 10	cfu/g
Moisissures		< 1000	cfu/g
Salmonelles		absent	/25g
Listeria Monocytogenes		absent	/25g

Informations logistiques

Emballage secondaire

Contenu - Nombre d'unités (pièces)	96
Poids net (g)	4800
Poids brut (g)	5379

Emballage tertiaire

Type	euro
Matériel	bois
Unités par couche	8
Couches par palette	8

Organoleptique

Préparé

	Objectif
Hauteur (mm)	20 +/-2
Diamètre (mm)	100 +/-2
Poids par pièce (g)	50 +/-10%

Caractéristiques

	Minimum	Objectif	Maximum
Longueur (mm)		390	
Largeur (mm)		290	
Hauteur (mm)		208	
Poids net - Per unité (g)		50	

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.