

### SPÉCIFICATION

170 [6]

### Informations générales

170 [6]	Tartes au riz au lait 22
GTIN code	8710135001705
	<b>Mois</b>
Durée de conservation - Total	10
Conseils de stockage	At -18°C, Ne pas recongeler après decongélation.
Détection de métal - Ferro (mm)	2.5
Détection de métal - Non-ferro (mm)	2.5
Détection de métal - Stainless steel (mm)	2.5

### Ingrédients

Ingrédients: **lait**, farine de **blé**, sucre, riz (8,8%), eau, crème (**lactose, lait**), blanc d'**oeufs** de poules élevées au sol, jaune d'**oeufs** de poules élevées au sol, huile de palme SG, amidon de riz, saveur naturelle de vanille, huile de coco, levure, **lait** écrémé en poudre, amidon de pomme de terre modifié, amidon modifié de maïs, lactosérum en poudre (**lait**), sel, huile de tournesol, épaississants : (E401, E410, E415, E412), stabilisants : (E516, E450), émulsifiant : (E471), correcteur d'acidité : (E339), conservateur : (E202), acidifiant : (E330), antioxydant : (E300), colorant : (E160a), arôme, arômes naturels, vitamines : (D, A).

### Valeurs nutritionnelles

	<b>Par 100g</b>	<b>%AR (100g)</b>
Énergie - kJ (kJ)	864	10
Énergie - kcal (kcal)	205	10
Graisses (g)	5.5	8
Graisses dont - saturés (g)	3.3	17
Graisses dont - mono-insaturés (g)	1.6	
Graisses dont - polyinsaturés (g)	0.5	
Glucides (g)	33.1	13
Glucides dont - Sucres (g)	23.7	26
Glucides dont - Polyols (g)	0	
Glucides dont - Starch (g)	9.4	
Fibres (g)	0.6	
Protéines (g)	5.5	11
Sel - Sodium*2,5 (g)	0.4	7

### 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	
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	

### 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)	12
Poids net (g)	9761
Poids brut (g)	10105

#### Emballage tertiaire

Type	euro
Matériel	bois
Unités par couche	7
Couches par palette	6

### Organoleptical

#### Prepared

	<i>Objectif</i>
Diameter ( mm )	220
Poids par pièce ( g )	813

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.