

|                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| <b>SPÉCIFICATION</b> | <b>Plant</b>       |
| 170 [13]             | Productie Bolsward |

### Informations générales

|  |                          |
|--|--------------------------|
|  |                          |
|  | tartes au riz au lait 22 |

|           |               |
|-----------|---------------|
|           |               |
| Marque    |               |
| GTIN code | 8710135001705 |

|                     |  |
|---------------------|--|
|                     |  |
| Dénomination légale |  |

|                               | <i>Mois</i> |
|-------------------------------|-------------|
| 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 |

### Ingrédients

Ingédients: **lait** écrémé, sucre, farine de **blé**, eau, riz (8,8%), 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, sirop de glucose séché, stabilisants (E466, E450, E263), épaississants (E407, E412, E415), correcteur d'acidité (E341), émulsifiant (E471), conservateur (E202), acide (E330), antioxydant (E300), arôme (**lait**).

### Valeurs nutritionnelles

|                                    | <i>Par 100g</i> | <i>%AR (100g)</i> |
|------------------------------------|-----------------|-------------------|
| Énergie - kJ (kJ)                  | 851             | 10                |
| Énergie - kcal (kcal)              | 202             | 10                |
| Graisses (g)                       | 4.4             | 6                 |
| Graisses dont - saturés (g)        | 2.5             | 13                |
| Graisses dont - mono-insaturés (g) | 1.3             |                   |
| Graisses dont - polyinsaturés (g)  | 0.5             |                   |
| Glucides (g)                       | 35.2            | 14                |
| Glucides dont - Sucres (g)         | 16.4            | 18                |
| Glucides dont - Polyols (g)        | 0               |                   |
| Glucides dont - Starch (g)         | 19.1            |                   |
| Fibres (g)                         | 0.6             |                   |
| Protéines (g)                      | 5               | 10                |
| 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          |
| 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) | 12    |
| Poids net (g)                      | 9761  |
| Poids brut (g)                     | 10105 |

### Emballage tertiaire

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Type                  | euro |
| Matériel              | bois |
| Unités par couche     | 7    |
| Couches par palette   | 6    |
| Total amount of boxes | 42   |

### Organoleptical

#### Prepared

|                        | <i>Objectif</i> |
|------------------------|-----------------|
| Longueur ( mm )        |                 |
| Longueur haut ( mm )   |                 |
| Longueur en bas ( mm ) |                 |
| Largeur ( mm )         |                 |
| Taille ( mm )          |                 |
| Diameter ( mm )        | 220             |
| Poids par pièce ( g )  | 813             |

### Characteristics

|                           | <i>Minimum</i> | <i>Objectif</i> | <i>Maximal</i> |
|---------------------------|----------------|-----------------|----------------|
| Longueur - Inside ( mm )  |                | 460             |                |
| Longueur - Outside ( mm ) |                | 466             |                |
| Largeur - Inside ( mm )   |                | 235             |                |
| Largeur - Outside ( mm )  |                | 241             |                |
| Taille - Inside ( mm )    |                | 226             |                |
| Taille - Outside ( mm )   |                | 238             |                |

|                                    | <i>Minimum</i> | <i>Objectif</i> | <i>Maximal</i> |
|------------------------------------|----------------|-----------------|----------------|
| Poids net - Per 1000 pieces ( kg ) |                | 379             |                |
| Poids net - Per unit ( g )         |                | 379             |                |

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.