SPÉCIFICATION

SPÉCIFICATION	Plant
38 [14]	Productie Bolsward

Informations générales

	Fonds de tartes 22 en forme de coeur	

Marque	
GTIN code	8710135000388

Dénomination légale	

	Mois
Durée de conservation - Total	18

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: eau, farine de **blé**, sucre, amidon de pomme de terre modifié, huile de palme SG, **lait**, poudre de lactosérum doux (**lait**), amidon de **blé**, huile de coco, levure, **lait** écrémé en poudre, sirop de glucose séché, stabilisants (E466, E450, E263), sel, huile de tournesol, épaississant : (E407), correcteur d'acidité (E341), colorants (E160a, E160b(ii)), émulsifiant (E471), arôme naturel (**lait**), arôme (**lait**), agent de traitement de la farine (E300), acid (E330).

Peut contenir: avoine, orge, seigle

Valeurs nutritionelles

	Par 100g	*%AR (100g)*
Énergie - kJ (kJ)	887	11
Énergie - kcal (kcal)	211	11
Graisses (g)	5.9	8
Graisses dont - saturés (g)	3.5	18
Graisses dont - mono-insaturés (g)	1.6	
Graisses dont - polyinsaturés (g)	0.8	
Glucides (g)	34.8	13
Glucides dont - Sucres (g)	13.6	15
Glucides dont - Polyols (g)	0	
Glucides dont - Starch (g)	23.1	
Fibres (g)	0.8	
Protéines (g)	4.2	8
Sel - Sodium*2,5 (g)	0.5	8

Allergènes et informations alimentaires

	Présent	*Pas présent*
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

	Oui	Non
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

	Level	Registration number	Remarques
RSPO	SG	CU-RSPO SCC 822129	

Chimique et physique

Général

Microbiologique

	After production	Fin de la durée de conservation	UoM
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)	7
Poids net (g)	3105
Poids brut (g)	3369

Emballage tertiaire

Type	euro
Matériel	bois
Unités par couche	12
Couches par palette	6
Total amount of boxes	72

Organoleptical

Prepared

	Objectif	*Minimum*	*Maximal*
Longueur (mm)			
Longueur haut (mm)			
Longueur en bas (mm)			
Largeur (mm)			
Taille (mm)			
Diameter (mm)			
Poids par pièce (g)	443		

Characteristics

	Minimum	*Objectif*	*Maximal*
Longueur - Inside (mm)		290	
Longueur - Outside (mm)		296	
Largeur - Inside (mm)		260	
Largeur - Outside (mm)		266	
Taille - Inside (mm)		225	
Taille - Outside (mm)		237	

	Minimum	*Objectif*	*Maximal*
Poids net - Per 1000 pieces (kg)		235	
Poids net - Per unit (g)		235	

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.