-

Code article :	01202	Gencod :	3187670012025	Date d'application :	01/01/2023

Beignet à la Framboise 75g

Dénomination légale : **Beignet à la framboise surgelé**

Produit(s)

Poids net Unité Commerciale (UC) 75 g

Dénomination (unité à emballer)	Dimensions	Qté/UC	Poids
Beignet Framboise	H : 45mm Ø : 89mm	1	75 g

Description

Cuit surgelé.

Œufs issus de poules élevées au sol.

Ingrédients

Ce produit contient 27% de fourrage.

Ingrédients : Farine de BLÉ 36% - Sucre - Eau - OEUFS 11% - Huiles végétales (tournesol, colza) - Purée de framboises 6% - Sirop de glucose - Levure - Jaunes d'OEUFS 1% - Sel - GLUTEN de blé - Emulsifiants : E471, E472e - Jus concentré de framboises 0,3% (équivalent jus de fruits 3%) - Jus concentré de citrons - Gélifiant : pectines - Conservateur : sorbate de potassium.

Ce produit contient du BLÉ, des OEUFS et du GLUTEN.
Ce produit a pu être en contact avec du lait, des fruits à coque et du soja.

Conservation

Date Durabilité Minimale 12 mois

Mode de conservation

- A -18°C avant décongélation (voir DDM sur l'étiquette carton)
- 3 jours à température ambiante après décongélation

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ

Fiche technique établie selon la règlementation européenne

BRIOCHE PASQUIER BELGIQUE SRL Au capital de 18.600 Euro
Zoning de la Riviérette 48B 7330 SAINT GHISLAIN -BELGIQUE Tel +32 65 52 99 40 Fax +32 65 63 13 31
N° Ident TVA: BE0472.368.719
TVA BE0472.368.719 - RPM GENT
Banque : IBAN BE403100963963 63 . BIC BBRUBEBB100

Conseil d'utilisation

Décongélation :
Reconditionner le produit et laisser 2 heures à température ambiante.

Etiquetage :
Lorsque les beignets sont vendus réemballés, vous devez indiquer le nom du produit, la composition, le poids net du conditionnement, la date limite de consommation (3 jours après décongélation), et vos nom et adresse.
Conserver le carton jusqu'à la vente de tous les produits.

Valeurs nutritionnelles moyennes

BEIGNET FRAMBOISE	**Pour 100 g**
Valeurs énergétiques	1328 kJ 318 kcal
Matières grasses	9,7 g
dont acides gras saturés	*1,5 g*
Glucides	50 g
dont sucres	*20 g*
Protéines	6,7 g
Sel	0,73 g

Bactériologie

	Critères
Flore aérobie mésophile	< 10000 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Non détecté / 25 g
Salmonelles	Non détecté / 25 g

Fiche technique établie selon la règlementation européenne

BRIOCHE PASQUIER BELGIQUE SRL Au capital de 18.600 Euro
Zoning de la Riviérette 48B 7330 SAINT GHISLAIN -BELGIQUE Tel +32 65 52 99 40 Fax +32 65 63 13 31
N° Ident TVA: BE0472.368.719
TVA BE0472.368.719 - RPM GENT
Banque : IBAN BE403100963963 63 . BIC BBRUBEBB100

Conditionnement et Palettisation

COLIS

Nombre d'UC / colis	**60**					
Nombre de produits / colis	60					
Poids net du colis	4,50	kg				
Poids brut du colis	4,92	kg				
Dimensions du colis	400	mm	394	mm	183 mm	(L x l x H)
DUN 14 colis	13187670010615					

PALETTE

Type palette	Europe					
Poids type de palette	25,00	KG				
Nombre de colis / couche	6					
Nombre de couches / palette	9					
Nombre de colis / palette	54					
Nombre d'UC / palette	3240					
Nombre de produits / palette	3 240					
Poids net de la palette	243,0	kg				
Poids brut de la palette	290,6	kg				
Dimensions de la palette	1 200	mm	800	mm	1 797 mm	(L x l x H)
DUN 14 palette	13187670010677					

Fiche technique établie selon la règlementation européenne