

## Fiche technique

### Spécifications générales:

code article	90039
désignation	Éclair 16 cm + crème pâtissière et nappage au chocolat – Surg. – RSPO/SG
contenu	48
code EAN	8710972900391
numéro de certificat RSPO	CU-RSPO SCC-822129
code douanier	19059070
ingrédients	

**Crème pâtissière 60%** : Eau, sucre, poudre de **lait** entier, amidon modifié, graisse de palme, épaississants (E460i, E466), colorant (E160a), gélifiant (E407), arôme

**Éclair** : œufs pasteurisés de poules élevés au sol, eau, farine de **blé** (farine de **blé**, gluten de **blé**, farine de **blé** malté, améliorant (E300), émulsifiant (E471), enzymes), margarine (huiles et graisses végétales (palme, colza, cocos), eau, émulsifiants (E322, E471), acidifiants (E331, E330), arôme, colorant 5<sup>E</sup>160a)), sel

**Nappage 12%** : Chocolat au lait (sucre, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, masse de cacao, émulsifiant (E322 – soja), arôme de vanille naturel), crème végétale (**lait** écrémé, huiles végétales (palm, palmiste), sucre, jaune d'œuf, émulsifiants (E433, E471), arôme, stabilisant (E407), colorant (E160a)), sirop de glucose, **beurre**

### Poids et dimensions environ:

poids	100	gramme
longueur	160	millimètre
largeur	50	millimètre
hauteur	40	millimètre
diamètre	45	millimètre

### Valeur nutritive (calculé) par 100 grammes environ:

énergie	845	kJoule
	202	kcal
lipides	9,7	gramme
dont saturés	5,5	gramme
dont mono-insaturés	-	gramme
dont poly-insaturés	-	gramme
dont cholestérol	-	milligramme
dont trans-saturé	-	gramme
glucides	25	gramme
dont sucres	18	gramme
dont amidon	-	gramme
dont polyols	-	gramme
fibres alimentaires	-	gramme
protéines	3,4	gramme
sel	0,16	gramme
humidité	-	gram

### Information logistique

#### Emballage

type d'emballage	caisse
dimensions emballage	
longueur	59,0 centimètre
largeur	39,5 centimètre
hauteur	14,3 centimètre
poids net ca.	4800 gramme
poids brut ca.	5100 gramme
poids tare ca.	300 gramme

#### Palette

cartons par palette	44
couches par palette	11
cartons par couche	4
type de palette	euro
dimensions palette	80 x 120 cm

### Détection métal :

Oui

## Fiche technique

### Autres spécifications:

conditions de stockage	surgelé : -18°C, ne pas recongeler après décongélation
conservation	9 mois
temps de décongélation	12 heures à 5°C

### Spécifications microbiologiques (max / gramme):

	<i>Objectif</i>	<i>Tolerance</i>	<i>DLUO</i>
flore aérobie totale	3.000	30.000	3.000.000
lactobacilles	300	3.000	30.000.000
levures	300	3.000	300.000
moisissures	300	3.000	pas visuellement
e.coli	< 10	< 50	< 50
staphylocoques à coagulase positive	300	3.000	3.000
clostridia sulfito-réducteurs	300	3.000	300.000
bacillus cereus	300	3.000	100.000
salmonella	abs en 25 g	abs en 25 g	abs en 25 g
listeria monocytogenes	abs en 25 g	abs en 25 g	abs en 25 g

### Allergènes

Information d'allergène sur la base directive 2007/68/CE:

+ = contient

- = absence

- + céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
- crustacés
- + œufs
- poissons
- arachides
- + soja
- + lait y compris le lactose
- fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia
- céleri
- moutarde
- graines de sésame
- anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre, exprimées en SO<sub>2</sub>
- lupin
- mollusques

Produit dans une entreprise où la contamination croisée est possible: fruits à coque

### Aptitude au contact alimentaire :

L'emballage primaire utilisé est apte au contact alimentaire, conformément aux règlements bels et européens – CE 1935/2004 + EU 10/2011

### Contaminants :

Les matières primaires sont garanti apte au contact alimentaire et conformément aux règlements applicables :

Mycotoxines – CE 1881/2006

Métaux lourds – CE 1881/2006

Pesticides – CE 396/2005

### Ionisation :

A base de notre connaissance et des déclarations de nos fournisseurs, nous déclarons que nous n'utilisons pas des matières premières irradiées et que les produits finis ne sont pas non plus irradiés.

### OGM :

Ce produit est libre d'ingrédients GMO - CE 1829/2003 et 1830/2003.

## Fiche technique

---

### Information fournisseur:

fournisseur Smilde Bakery N.V.  
adresse Penninckstraat 2A/ 8840 Oostnieuwkerke/ België  
téléphone +32 (0) 51 48 00 80  
e-mail / website [s.vandooren@smildebakery.be](mailto:s.vandooren@smildebakery.be) / [www.smildebakery.be](http://www.smildebakery.be)

### Autorisation:

Quality Assurance

Imprimé au: 24-02-2022

---

Les spécifications que nous vous communiquons sont basées sur nos connaissances au moment où ces spécifications sont établies. Certaines paramètres comme la variation de composition de nos ingrédients, la disponibilité des ingrédients ou bien la législation peuvent avoir une incidence sur la composition de nos produits. C'est pourquoi nous nous gardons le droit, en tant que producteur, de modifier les spécifications de nos produits quand cela est nécessaire. Dans le cas où la composition du produit a une incidence sur votre process nous vous conseillons de prendre contact avec nous pour que nous vous communiquions les dernières spécifications en date. En plaçant une commande de cet article, vous acceptez automatiquement le spécification technique.

