

SPÉCIFICATION	Plant
80271	Produit par un tiers certifié GFSI

Informations générales

80271	Éclair Original
GTIN code	8710972802718

Préparation

Ne pas recongeler après décongélation.

	Mois
Durée de conservation - Total	9
Conseils de stockage	At -18°C
Température à la livraison	Max. -15°C

Ingrédients

Ingrédients :

ŒUFS, eau, BLÉ (farine), huile végétale (palme, colza), sel, émulsifiant (E471), acide alimentaire (E330), améliorant de farine (E300), farine de malt (BLÉ), enzymes.

Valeurs nutritionnelles

	Par 100g
Énergie - kJ (kJ)	1039
Énergie - kcal (kcal)	250
Graisses (g)	18
Graisses dont - saturés (g)	7,5
Glucides (g)	15
Glucides dont - Sucres (g)	0,4
Glucides dont - Polyols (g)	0
Glucides dont - Starch (g)	14,6
Fibres (g)	-
Protéines (g)	7,1
Sel - Sodium*2,5 (g)	0,3

Allergènes et informations alimentaires

	<i>Présent</i>	<i>Pas présent</i>
Blé	X	
Seigle		?
Orge	?	?
Avoine	?	?
Épeautre		X
Kamut		X
Gluten	X	
Crustacés		X
Oeuf	X	
Poisson		X
Arachides		X
Soja		?
Lait		?
Amandes		?
Noisettes		?
Noix		?
Noix de cajou		?
Noix de pécan		?
Noix du Brésil		?
Pistaches		?
Noix de macadamia		?
Noix		?
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	

Microbiologique

	<i>After production</i>	<i>Fin de la durée de</i>	<i>UoM</i>
Nombre de colonies aérobies		3.000.000	cfu/g
Levures		300.000	cfu/g
Moules		-	cfu/g
E.coli		-	cfu/g
Salmonella		absent	/25g
Listeria Monocytogenes		absent	/25g

Informations logistiques

Emballage secondaire

Contenu - Nombre d'unités (pièces)	72
Poids net (g)	1847
Poids brut (g)	2508

Emballage tertiaire

Type	euro
Matériel	bois
Unités par couche	4
Couches par palette	12

Organoleptical

Prepared

	<i>Objectif</i>	<i>Minimum</i>	<i>Maximal</i>
Longueur (mm)			
Longueur haut (mm)			
Longueur en bas (mm)			
Largeur (mm)			
Taille (mm)			

Diameter (mm)			
Poids par pièce (g)	27 +/- 5%		

Characteristics

	<i>Minimum</i>	<i>Objectif</i>	<i>Maximal</i>
Longueur - Outside (mm)		590	
Largeur - Outside (mm)		395	
Taille - Outside (mm)		143	
	<i>Minimum</i>	<i>Objectif</i>	<i>Maximal</i>
Poids net - Per unit (g)		662	

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.