

## Croustillant Pistache



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Fourrage croustillant à la pistache prêt à l'emploi
DESCRIPTION	Pâte prête à l'emploi crouillante à la pistache pour insert dans un entremets.
POIDS NET	250 g
DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)	9 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec. Température de stockage conseillée : 10-25°C.
CODE PRODUIT	20488
PAYS DE TRANSFORMATION	Fabriqué en France
CODE DOUANIER	1704.9051

### DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

Sucre, matières grasses végétales (tournesol, palme, palmiste, karité), pâte de pistache (AMANDES, sucre, dextrose, NOIX de cajou, PISTACHES, huile de tournesol, amidon de maïs, arômes, émulsifiant : lécithine de SOJA, colorants : E100, E141), farine de BLE, LACTOSERUM, BEURRE, margarine (graisses et huiles végétales (palme, colza), eau, émulsifiant : monostéarine (E471), colorant : bêta-carotène (E160a), correcteur d'acidité : acide citrique (E330)), émulsifiant : lécithine de SOJA et de tournesol, poudre de LAIT écrémé, arômes, malt d'ORGE, sel.

### 2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Vert Pistache
ASPECT	Pâte crouillante avec inclusions de biscuit
ODEUR	Pistache
GOUT	Pistache

### 3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
HUMIDITE	1,4 %	+/- 1,5 %



#### 4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

<b>VALEUR ENERGETIQUE</b>	<b>2379 kJ soit 570 kcal</b>
<b>MATIERES GRASSES</b> - Dont acides gras saturés	<b>35,8 g</b> <b>20,83 g</b>
<b>GLUCIDES</b> - Dont sucres	<b>58,9 g</b> <b>48,4 g</b>
<b>PROTEINES</b>	<b>3,1 g</b>
<b>SEL</b>	<b>0,12 g</b>

#### 5. CONDITIONNEMENT

	<b>UVC : pot 250 g</b>	<b>Colis : 18 x 250g</b>	<b>Palettisation</b>
<b>EAN 13/14</b>	<b>3663327000985</b>	<b>13663327000982</b>	-
<b>POIDS NET</b>	250 g	4,5 kg	189 kg
<b>POIDS BRUT</b>	267 g	5,038 kg	211,596kg
<b>DIMENSIONS (L x l x h)</b>	Diam 95 x 62mm	300 x 300 x 150 mm	EURO 80x120 cm
<b>NOMBRE D'UV / COLIS</b>		18	
<b>NOMBRE DE COLIS / COUCHE</b>			6
<b>NOMBRE DE COUCHE / PALETTE</b>			7
<b>NOMBRE DE COLIS / PALETTE</b>			42

#### 6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>GERMES</b>	<b>CRITERES</b>
FLORE TOTALE (30°C)	<300 000 UFC/g
ENTEROBACTERIES	<1 000 UFC/g
<i>E. COLI</i>	<1 UFC/g
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE +	<100 UFC/g
SALMONELLES SPP.	Absence dans 25 g
LEVURES	<300 UFC/g
MOISSISSURES	<300 UFC/g

#### 7. ALLERGENES\*



PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN		X	FARINE DE BLE, MALT D'ORGE
CRUSTACES ET DERIVES	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS		?	Traces éventuelles d'ŒUFS.
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		X	LACTOSERUM, BEURRE, POUDRE DE LAIT
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA		X	LECITHINE DE SOJA
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES		X	AMANDES, NOIX DE CAJOU, PISTACHES
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO2)	X		

\*Présence d'allergènes selon la directive européenne 2007/68/CE du 27/11/2007 modifiant l'annexe III bis de la Directive 2000/13/CE en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires.

## 8. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

### • STATUT OGM

Ce produit est exempt d'ingrédients et d'additifs génétiquement modifiés. Par conséquent, le produit ne nécessite pas d'étiquetage conformément aux directives 1829/2003 et 1830/2003.

### • TRAITEMENT PAR IONISATION

Produit non ionisé/non irradié conformément à la directive 1999/2/CE.

### • PESTICIDES

Conforme au règlement CE N°396/2005.

### • METAUX LOURDS

Conforme au règlement CE N°1881/2006 et à ses modifications.

### • AFLATOXINES

Conforme au règlement CE N°165/2010.

### • EMBALLAGES

Conforme au règlement CE N°1935/2004 ; au règlement CE N°2023/2006, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.