

Croustillant Pistache



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Fourrage croustillant à la pistache prêt à l'emploi
DESCRIPTION	Pâte prête à l'emploi croustillante 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 croustillante 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)

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

5. CONDITIONNEMENT

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

6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
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.