

## Frangipane 58 G



### 1. INFORMATION GENERALE

Dénomination du produit	Frangipane 58 G
Référence du produit	0101
Le n° de code EAN du produit	40 44146 00387 3
Unités par carton	36 pièces
Le n° de code EAN du carton	40 44146 00388 0
Code marchandise douanier	1905.3199
Date de révision	V5 - 23/08/2017

## Frangipane 58 G

### 2. COMPOSITION DU PRODUIT

#### Ingrédients :

Farine de **froment**, sucre, graisses végétales (palme, coco, karité), préparation à base d'abricots (10%) [sirop de glucose-fructose, purée d'abricots concentrée (12%), gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), correcteurs d'acidité (citrate trisodique, citrate tricalcique), arôme naturel], huile végétale (colza), **œufs**, poudre de pomme de terre, sirop de glucose, humectant (sorbitol), amidon de **froment**, sel, émulsifiants (lécithine de **soja**, mono- et diglycérides d'acides gras), poudres à lever (carbonate acide de sodium, diphosphate disodique), épaississant (agar-agar, gomme xanthane), amidon modifié, acidifiant (acide citrique), gélifiant (pectine), affermissant (chlorure de calcium), farine de **soja**, protéines de **soja**, **lactosérum** en poudre (**lait**), arôme, conservateur (sorbate de potassium).

Contient : gluten, œufs, soja, lait (y compris lactose).

Matière première	%

### 3. INFORMATION OGM

OGM	Non
-----	-----

### 4. VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g	Par portion 58 g	AR ** % par portion	AR CE1169/2011
Energie	Kj	1860	1079	13%
	Kcal	444	258	
<b>Graisses</b>	22,0 g	12,8 g	18%	<b>70 g</b>
<b>acides gras saturés</b>	7,3 g	4,2 g	21%	<b>20 g</b>
<b>acides gras mono-insaturés</b>	9,6 g	5,6 g		
<b>acides gras poly-insaturés</b>	3,6 g	2,1 g		
trans	0,10 g	0,06 g		
cholestérol				
<b>Glucides</b>	57,0 g	33,1 g	13%	<b>260 g</b>
<b>dont sucres</b>	30,0 g	17,4 g	19%	<b>90 g</b>
<b>Fibres alimentaires</b>	1,9 g	1,1 g		
<b>Protéines</b>	4,7 g	2,7 g	5%	<b>50 g</b>
<b>Sel</b>	0,70 g	0,41 g	7%	<b>6 g</b>
<b>Sodium</b>				

\*\* Apport de référence

## Frangipane 58 G

### 5. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Matière sèche	80 g / 100 g
Humidité	20 g / 100 g
Cendres	1,1 g / 100 g
Aw	< 0,78

### 6. CARACTERISTIQUES ALLERGENES

Liste des allergènes et intolérances alimentaires	Présence	Traces
Céréales contenant du gluten et produits à base des ces céréales	■	□
Crustacés et produits à base de crustacés	□	□
Œufs et produits à base d'oeufs	■	□
Poissons et produits à base de poissons	□	□
Arachides et produits à base d'arachides	□	□
Soja et produits à base de soja	■	□
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	■	□
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	□	□
Céleri et produits à base de céleri	□	□
Moutarde et produits à base de moutarde	□	□
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	□	□
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou litre, exprimé en SO <sub>2</sub> )	□	□
Lupin	□	□
Mollusques	□	□

### 7. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

PARAMETRES	Unité	STANDARD	TOLERANCE
Flore aérobie mésophile totale (g)	/ g	< 1000	< 100 000
Coliformes	/ g	< 10	< 100
Coliformes thermotolérants	/ g		
Staphylococcus aureus	/ g		
Salmonelles	/ 25 g	Absent	Absent
Levures	/ g	< 100	< 1 000
Moisissures	/ g	< 100	< 1 000
Clostridia sulfito-réducteurs	/ g		

### 8. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût	Amande + abricot
Odeur	Amande
Texture	Moelleux
Couleur	Doré + glaçage blanc
Forme	Ronde

## Frangipane 58 G

### 9. DELAIS DE CONSERVATION

Code fraîcheur en nombre de semaines  
 (maximum à la production)

**10 semaines**

### 10. CONDITIONS DE CONSERVATION

Dans un endroit **frais et sec**

Température de stockage

**18 ° - 22 °**

Transport

**pendant les mois d'été, transport par camion isotherme**

### 11. EMBALLAGE

	Poids net	Poids brut
Produit	58,00 g	59,00 g
Carton	2,088 kg	2,318 kg
Palette	267,26 kg	320,64 kg

Dimension (mm)		
L	I	H
85	85	29
295	200	195
1200	800	1730

### 12. DONNEES LOGISTIQUES

Nombre de carton par **euro-palette**

**128**

Nombre de carton par couche

**16**

Nombre de couche par palette

**8**