

Couque fourrée cerises 50 G



1. INFORMATION GENERALE

Dénomination du produit	Couque fourrée cerises 50 G
Référence du produit	0144
Le n° de code EAN du produit	40 44146 00411 5
Unités par carton	52 pièces
Le n° de code EAN du carton	40 44146 00412 2
Code marchandise douanier	1905.3111
Date de révision	V2 - 12/02/2019

Couque fourrée cerises 50 G

2. COMPOSITION DU PRODUIT

Ingrédients :

Farine de **blé**, 31% fourrage aux cerises [sirop de glucose-fructose, sucre, 15% cerise, dextrose, correcteurs d'acidité (E331, E333), épaississant (E440), conservateur (E202), arôme, acidifiant (E330), amidon modifié de maïs], sucre, huiles végétales (palme, colza), sirop de glucose-fructose, farine de **soja**, jaune d'**œuf** de poules élevées au sol, sel, poudres à lever (E450, E500), émulsifiants (lécithine de **soja**, E471), amidon de **blé**, arôme, acidifiant (E330).

Contient : gluten, œufs, soja.

Peut contenir des traces de lait, fruits à coque.

Matière première	%

3. INFORMATION OGM

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

4. VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g	Par portion 50,00 g	AR ** % par portion	AR CE1169/2011
Energie	Kj	1668	834	10%
	Kcal	398	199	
Graisses	13,0 g	6,5 g	9%	70 g
acides gras saturés	5,3 g	2,7 g	13%	20 g
acides gras mono-insaturés				
acides gras poly-insaturés				
trans				
cholestérol				
Glucides	65,4 g	32,7 g	13%	260 g
dont sucres	40,3 g	20,2 g	22%	90 g
Fibres alimentaires				
Protéines	4,5 g	2,3 g	5%	50 g
Sel	0,34 g	0,17 g	3%	6 g
Sodium				

** Apport de référence

Couque fourrée cerises 50 G

5. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Matière sèche	52 g / 100 g
Humidité	48 g / 100 g
Cendres	g / 100 g
Aw	0,7

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 sasame	□	□
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou litre, exprimé en SO2)	□	□
Lupin	□	□
Mollusques	□	□

7. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

PARAMETRES	Unité	STANDARD	TOLERANCE
Flore aérobie mésophile totale (g)	/ g	< 10 000	
Coliformes	/ g	< 100	
Coliformes thermotolérants	/ g	< 100	
Staphylococcus aureus	/ g	< 100	
Salmonelles	/ 25 g	Absent	
Levures	/ g	< 300	
Moisissures	/ g	< 300	
Clostridia sulfito-réducteurs	/ g		

8. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût	Cerise
Odeur	Cerise
Texture	Moelleux avec confiture
Couleur	Doré
Forme	Rond

Couque fourrée cerises 50 G

9. DELAIS DE CONSERVATION

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

12 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	50,00 g	50,90 g
Carton	2,600 kg	2,820 kg
Palette	364,00 kg	418,77 kg

Dimension (mm)		
L	I	H
130	90	20
380	234	103
1200	800	1612

12. DONNEES LOGISTIQUES

Nombre de carton par euro-palette

140

Nombre de carton par couche

10

Nombre de couche par palette

14