

## Couque fourrée goût amande 50 G



### 1. INFORMATION GENERALE

Dénomination du produit	Couque fourrée goût amande 50 G
Référence du produit	0139
Le n° de code EAN du produit	40 44146 00407 8
Unités par carton	52 pièces
Le n° de code EAN du carton	04 04416 00408 5
Code marchandise douanier	1905.3111
Date de révision	V2 - 12/02/2019

## Couque fourrée goût amande 50 G

### 2. COMPOSITION DU PRODUIT

#### Ingrédients :

36% fourrage à pâtissier [sucre, fèves de **soja**, haricots blancs, dextrose, amidon modifié de pomme de terre, huile de colza, noyaux d'abricot, arôme, fibres d'agrumes, épaississant (E415), sel], farine de **blé**, 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	%
Farine de froment	28,7
Farine de soja	0,35

### 3. INFORMATION OGM

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

### 4. VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g	Par portion 50,00 g	AR ** % par portion	AR CE1169/2011
Energie	Kj	1655	828	10%
	Kcal	395	198	
Graisses	13,9 g	7,0 g	10%	70 g
acides gras saturés	5,0 g	2,5 g	13%	20 g
acides gras mono-insaturés				
acides gras poly-insaturés				
trans				
cholestérol				
Glucides	60,6 g	30,3 g	12%	260 g
dont sucres	33,0 g	16,5 g	18%	90 g
Fibres alimentaires				
Protéines	6,0 g	3,0 g	6%	50 g
Sel	0,31 g	0,16 g	3%	6 g
Sodium				

\*\* Apport de référence

## Couque fourrée goût amande 50 G

### 5. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Matière sèche	85,6 g / 100 g
Humidité	14,4 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 SO <sub>2</sub> )	□	□
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	Amande
Odeur	Légère odeur d'amandes
Texture	Moelleux
Couleur	Doré
Forme	Rond

## Couque fourrée goût amande 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