Biscuiterie Brichard s.a.

TREATED LIKE A KING

Couque fourrée pommes 50 G

1. INFORMATION GENERALE

Dénomination du produit	**Couque fourrée pommes 50 G**
Référence du produit	**0143**
Le n° de code EAN du produit	**40 44146 00409 2**
Unités par carton	**52 pièces**
Le n° de code EAN du carton	**40 44146 00410 8**
Code marchandise douanier	**1905.3111**
Date de révision	**V2 - 12/02/2019**

Couque fourrée pommes 50 G

2. COMPOSITION DU PRODUIT

Ingrédients :

Farine de **blé**, 31% fourrage aux pommes [sirop de glucose-fructose, sucre, 15% pomme, dextrose, correcteurs d'acidité (E331, E333), épaississant (E440), acidifiant (E330), amidon modifié de mais, conservateur (E202), arôme], sucre, huiles végétales (palme, colza), sirop de glucose-fructose, farine de **soja**, jaune d'**oeuf** de poules élévées 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	30,7
Farine de soja	0,37

3. INFORMATION OGM

OGM	**Non**

4. VALEURS NUTRITIONNELLES

		Pour 100 g	Par portion 50,00 g	AR ** % par portion	AR CE1169/2011
Energie	**Kj**	1669	835	10%	**2000**
	Kcal	399	200		
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		65,5 g	32,8 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		0,33 g	0,17 g	3%	**6 g**
Sodium					

** Apport de référence

Couque fourrée pommes 50 G

5. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Matière sèche	81,6	g / 100 g
Humidité	19,4	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	□	■
Céléri et produits à base de céléri	□	□
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	Pomme
Odeur	Pomme
Texture	Moelleux avec confiture
Couleur	Doré
Forme	Rond

Couque fourrée pommes 50 G

9. DELAIS DE CONSERVATION

Code fraîcheur en nombre de semaines (maximum à la production) **12 semaines**

10. CONDITIONS DE CONSERVATION

	Température de stockage
Dans un endroit **frais et sec**	**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	l	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