

Palmier 2 Pc 24 G



1. INFORMATION GENERALE

Dénomination du produit	Palmier 2 Pc 24 G
Référence du produit	0257
Le n° de code EAN du produit	
Unités par carton	100 pièces
Le n° de code EAN du carton	54 10495 00636 7
Code marchandise douanier	1905.3199
Date de révision	V3 - 19/04/2022

Palmier 2 Pc 24 G

2. COMPOSITION DU PRODUIT

Ingrédients :

Farine de **froment**, margarine végétale [graisse de palme, huiles végétales en proportions variables (tournesol, **soja**, colza), eau, émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), arôme naturel, acidifiant (acide citrique)], sucre, eau, sel.
 Absence d'ingrédients ionisés.

Contient : gluten, soja.

Peut contenir des traces de lait, fruits à coques, moutarde.

Matière première	%
Farine de froment	36,21

3. INFORMATION OGM

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

4. VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g	Par portion 24,00 g	AR ** % par portion	AR CE1169/2011
Energie	Kj	2322	557	7%
	Kcal	557	134	
Matières grasses	35,0 g	8,4 g	12%	70 g
acides gras saturés	19,0 g	4,6 g	23%	20 g
acides gras mono-insaturés				
acides gras poly-insaturés				
trans				
cholestérol				
Glucides	55,0 g	13,2 g	5%	260 g
dont sucres	23,0 g	5,5 g	6%	90 g
Fibres alimentaires				
Protéines	4,5 g	1,08 g	2%	50 g
Sel	0,79 g	0,19 g	3%	6 g
Sodium				

** Apport de référence

Palmier 2 Pc 24 G

5. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Matière sèche	96,54 g / 100 g
Humidité	3,46 g / 100 g
Cendres	g / 100 g
Aw	≤ 0,6

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 ₂)	□	□
Lupin	□	□
Mollusques	□	□

7. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

PARAMETRES	Unité	STANDARD	TOLERANCE
Flore aérobie mésophile totale (g)	/ g	< 10	
Coliformes	/ g	< 100	
Coliformes thermotolérants	/ g		
Staphylococcus aureus	/ g	< 10	
Salmonelles	/ 25 g	Absent	
Levures	/ g	< 500	
Moisissures	/ g	< 500	
Clostridia sulfito-réducteurs	/ g		

8. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût	Sucré + vanille
Odeur	Sucré + vanille
Texture	Croquant
Couleur	Brun doré
Forme	Cœur

Palmier 2 Pc 24 G

9. DELAIS DE CONSERVATION

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

52 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	24,00 g	24,90 g
Carton	2,400 kg	2,746 kg
Palette	249,60 kg	309,53 kg

Dimension (mm)		
L	I	H
135	70	25
398	290	156
1200	800	2198

12. DONNEES LOGISTIQUES

Nombre de carton par euro-palette

104

Nombre de carton par couche

8

Nombre de couche par palette

13