

Couque fourrée goût amande 42,5 G



1. INFORMATION GENERALE

Dénomination du produit	Couque fourrée goût amande 42,5 G
Référence du produit	0270
Le n° de code EAN du produit	40 44146 00773 4
Unités par carton	52 pièces
Le n° de code EAN du carton	40 44146 00776 5
Code marchandise douanier	1905.3130
Date de révision	V1 - 20/02/2024

Couque fourrée goût amande 42,5 G

2. COMPOSITION DU PRODUIT

Ingrédients :

Farine de **blé**, fourrage au persipan 35% [sucre, fèves de **soja**, haricots blancs, dextrose, amidon modifié de pomme de terre, huile de colza, noyaux d'abricot, sel, arôme, fibres d'agrumes, arôme naturel], sucre, eau, graisse végétale (palme), huile végétale (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), arômes naturels, acidifiant (E330).

Contient : gluten, œufs, soja.

Peut contenir des traces de lait, fruits à coque.

Matière première	%
Farine de froment	33,9
Farine de soja	1,1

3. INFORMATION OGM

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

4. VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g	Par portion 42,50 g	AR ** % par portion	AR CE1169/2011
Energie Kj	1676	712	9%	2000
Kcal	399	170		
Matières grasses	14,5 g	6,2 g	9%	70 g
acides gras saturés	5,2 g	2,2 g	11%	20 g
acides gras mono-insaturés	6,4 g	2,7 g		
acides gras poly-insaturés	2,9 g	1,2 g		
trans				
cholestérol				
Glucides	59,6 g	25,3 g	10%	260 g
dont sucres	33,7 g	14,3 g	16%	90 g
Fibres alimentaires	1,9 g	0,8 g		
Protéines	6,5 g	2,76 g	6%	50 g
Sel	0,23 g	0,10 g	2%	6 g
Sodium				

** Apport de référence

Couque fourrée goût amande 42,5 G

5. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Matière sèche	85 g / 100 g
Humidité	15 g / 100 g
Cendres	g / 100 g
Aw	

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	Amande
Odeur	Légère odeur d'amandes
Texture	Moelleux
Couleur	Doré
Forme	Rond

Couque fourrée goût amande 42,5 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	42,50 g	45,00 g
Carton	2,210 kg	2,513 kg
Palette	309,40 kg	375,82 kg

Dimension (mm)		
L	I	H
100	85	9
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