

	Fiche Technique		
	Mademoiselle desserts Argenton Z.I. Les Narrons 36200 Argenton Sur Creuse		Date de création : 20/10/2015
	Code :	1104175	Date de MAJ : 18/02/2020
	Edition :	5	Page 1 sur 2

Chouquette 12g crue surgelée

Code article:	1104175	EAN pièce :	3498841540125
Client :	TG	EAN colis :	13498841540122
Référence client :	/	Code douanier :	19059080

SITE DE FABRICATION

Mademoiselle Desserts Argenton - ZI les Narrons - 36200 Argenton-sur-Creuse
Code emballer : 36006

DESCRIPTION

Chouquette 12g crue surgelée

- Cru Cuit Précuit
 Congelé Surgelé Ambiant Décongelé



Suggestion de présentation

INGREDIENTS

ŒUFS, eau, sucre grain, farine de BLE, BEURRE, sucre, poudres à lever (diphosphates, phosphates de calcium, carbonates de sodium, (BLE)), sel, extrait de vanille.

Les informations en MAJUSCULES sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes

Peut contenir : **SOJA, FRUITS A COQUE**

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g (théoriques)

	Produit cru	Produit cuit	Tolérances	
Energie	/	431	/	Kcal/100g
	/	1808	/	KJ/100g
Matières grasses	/	19	> 40g: +/-8g 10-40g: +/-20% < 10g: +/-2g	g/100g
Dont acides gras saturés	/	11	< 4 g: ± 0,8 g ≥ 4 g: ± 20 %	g/100g
Glucides	/	56	> 40g: +/-8g 10-40g: +/-20% < 10g: +/-2g	g/100g
Dont sucres	/	38		g/100g
Fibres alimentaires	/	1,1		g/100g
Protéines	/	8,5		g/100g
Sel	/	0,88	< 1,25 g : ± 0,375 g ≥ 1,25 g : ± 20 %	g/100g

CONSEILS D'UTILISATION ET DE CONSERVATION

Remise en oeuvre : Mettre la feuille IMPERATIVEMENT sur une PLAQUE de cuisson puis enfourner de suite à thermostat 170°C pendant 23 à 29 minutes, oura ouverte. (A adapter selon le four)

Conservation : 6 mois à -18°C
Après décongélation Jour J à température ambiante
/

	FICHE TECHNIQUE		
	Mademoiselle desserts Argenton Z.I. Les Narrons 36200 Argenton Sur Creuse		Date de création : 20/10/2015
	Code :	1104175	Date de MAJ : 18/02/2020
	Edition :	5	Page 2 sur 2

CONDITIONNEMENT

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Etiquette
PIECE	0,012		0	37 +/- 3	20 +/- 2	
SUREMENTAGE: Sac fond de caisse + 9 feuilles de cuisson de 60 unités			750	650	200	
CARTON	6,48	7,17	598	398	156	OUI
			Longueur (m)	Largeur (m)	Hauteur(m)	
PALETTE	311,04	344,16	0,8	1,2	2,022	OUI

NB PIECES/CARTON	NB CARTONS/COUCHE	NB COUCHES/PALETTE	NB CARTONS/PALETTE	NB PIECES/PALETTE	TYPE PALETTE
540	4	12	48	25920	EUROP

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Germes	Critères (m)
Flore aérobie 30°C :	<100 000 UFC/g
Bacillus cereus :	<100 UFC/g
Escherichia coli :	<10 UFC/g
Staphylocoques coagulase + :	<100 UFC/g
Salmonella :	Absence /25g
Listéria monocytogènes :	Absence /25g
Moississures:	<1000 UFC/g

STATUT IONISATION

Le produit n'est pas ionisé et il est fabriqué à partir d'ingrédients n'ayant subi aucun traitement d'ionisation. Il n'est donc pas soumis à l'obligation d'étiquetage conformément à la directive CE n° 99/2 du 22 février 99.

STATUT OGM

Les matières premières utilisées dans nos produits sont :

- Issues d'une source non OGM ;
- En complet accord avec les Règlements européens CE/1829/2003 et CE/1830/2003 (applicable à partir du 19/04/2004) concernant la mise sur le marché et l'étiquetage des denrées alimentaires produites à partir d'OGM.

Aucun des produits ne nécessite un étiquetage spécifique indiquant la présence d'OGM.