

SAS DELICES AGRO - 8 rue de la Claie
49070 BEAUCOUZE
Tel : 02.41.35.10.90 - Fax : 02.41.35.10.91
SITE : www.tresorsdechefs.com
E-mail : info@fuseau-sas.com



FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Délicroc chocolat blanc

Date de création : 09/06/2020

Date de révision :

Page 1 sur 4

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 21584

Code douanier: 21069098

Dénomination légale : Produit semi-fini pour pâtisserie

Photo

Désignation commerciale : Délicroc chocolat blanc

Pays de transformation :

Description du produit : Pâte très fine au chocolat blanc avec biscuit croquant pur beurre, idéale pour la réalisation de produits de pâtisserie et pour la préparation de glaces.

Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

chocolat blanc 38% (**LAIT** entier en poudre, sucre, **LACTOSERUM** en poudre, beurre de cacao, **BEURRE** concentré, émulsifiant: lécithine de **SOJA**, extrait naturel de vanille), biscuit finement émietté 24% (farine de **BLE**, sucre, matière grasse **LAITIERE** anhydre, **LAIT** écrémé en poudre, farine de malt D'**ORGE**, sel), huile végétale (palme, tournesol, palmiste, coco), sucre.
Peut contenir traces d'**œufs, fruits à coque et arachides.**

Mode d'emploi : Pâte prête à l'emploi.

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 12 mois

Conditions de conservation du produit :

Minimum 12 mois en emballage d'origine dans un endroit sec et frais (20°C max.). Si on remarquât une remontée d'huile en surface, dû à une longue permanence dans un endroit chaud, on conseille dans ce cas de remuer jusqu'à obtenir une crème bien liée.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	567 Kcal/ 2 363 kJ
- Matières grasses	35,5 g
Dont acides gras saturés	13,9 g
- Glucides	55,9 g
Dont sucres	41,5 g
- Fibres	0,1 g
- Protéines	5,9 g
- Sel	0,25 g

SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients

→ **Inscrire « + » si présence et « - » si absence**

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
ARACHIDE et dérivés	-			+
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN et dérivés**	+			
CRUSTACES et dérivés	-			
FRUITS A COQUES et dérivés***	-			+
LAIT et dérivés (y compris lactose)	+			
LUPIN et dérivés	-			
MOLLUSQUES et dérivés	-			
MOUTARDE et dérivés	-			
ŒUFS et dérivés	-			+
POISSONS et dérivés	-			
SOJA et dérivés	+			
SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX (supérieur à 10mg/kg)	-			
SESAME et dérivés	-			
CELERI et dérivés	-			

*Si vous notez « absence de risques » et qu'il y a pourtant « présence de l'allergène » sur la ligne de production ou dans l'usine, nous fournir la preuve qu'il n'y a pas de risque de contamination croisée par une étude HACCP ou tout autre document (plan de nettoyage...).

** blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

*** amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.

SAS DELICES AGRO - 8 rue de la Claie
49070 BEAUCOUZE
Tel : 02.41.35.10.90 - Fax : 02.41.35.10.91
SITE : www.tresorsdechefs.com
E-mail : info@fuseau-sas.com



FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Délicroc chocolat blanc

Date de création : 09/06/2020

Date de révision :

Page 3 sur 4

CRITERES PHYSICO-CIMIQUES

Humidité	2% max
----------	--------

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Germes	Limite maximale
Germes totaux	5 000 UFC / g
<i>Escherichia coli</i>	<10 UFC / g
Coliformes	<10 UFC / g
Salmonelles	Absence dans 25 g
Levures et moisissures	25 UFC / g

DONNÉES LOGISTIQUES

UVC

EAN 13	3701342301325		
Poids net (kg)	5		
Poids brut (kg)			
Dimensions (L x l x h) (cm)			

Colis

EAN 14	13701342301322		
Poids net (kg)			
Poids brut (kg)			
Dimensions (L x l x h) (cm)			
Nombre d'UV / colis			

Palettisation

EAN 13/14			
Poids net (kg)			
Poids brut (kg)			
Dimensions (L x l x h) (cm)			
Nombre de colis / couche			
Nombre de couches / palette			
Nombre de colis / palette			

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1830/2003 et n°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives n°1999/2/CE et n°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°396/2005 et n°178/2006.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1881/2006

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE n°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE n°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 su 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.