

## INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 30924A

Dénomination légale : BEIGNET NATURE CUIT SURGELÉ

Code douanier : 19059070

Désignation commerciale : BEIGNET MASCOTTE NATURE 130G CT 25 TDCP

Pays de fabrication :

Description du produit :

Photo

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

Farine de BLE, OEUFs, mélange d'huiles végétales (huile de tournesol oléique, huile de tournesol), sucre, Levure (*Saccharomyces cerevisiae*), eau, matières grasses [graisses et huiles végétales (palme, coprah, tournesol), eau, BEURRE, BABEURRE en poudre (LAIT), émulsifiant : E471, arôme naturel, acidifiant: E330 ], blancs d'OEUFs, sel (antiagglomérant : E535), améliorants de panification (farine de BLE, levure désactivée, agents de traitement de la farine : E300).

Présence éventuelle : SOJA, FRUITS A COQUE, CELERI, MOUTARDE et SESAME

Précautions d'emploi : Ne jamais recongeler un produit décongelé

Conseils de préparation décongélation : 2 heures à température ambiante

Conditions après remise en œuvre : Après remise en œuvre, stocker le produit pendant 24 heures maximum à température ambiante.

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : DDM technique 180 jours

Conditions de conservation du produit : Conservation du produit à -18°C.

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	342 Kcal/ 1432 kJ
- Matières grasses	17 g
Dont acides gras saturés	2.7 g
- Glucides	38 g
Dont sucres	6.3 g
- Fibres	2.6 g
- Protéines	8 g
- Sel	1 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
<b>ARACHIDE</b> et dérivés	-	-	+	-
<b>CEREALES CONTENANT DU GLUTEN</b> et dérivés*	+			
<b>CRUSTACES</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>FRUITS A COQUES</b> et dérivés**	-	+	+	+
<b>LAIT</b> et dérivés (y compris lactose)	+			
<b>LUPIN</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>MOLLUSQUES</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>MOUTARDE</b> et dérivés	-	-	+	+ (traces dans améliorant)
<b>ŒUFS</b> et dérivés	+			
<b>POISSONS</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>SOJA</b> et dérivés	-	+	+	+
<b>SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX</b> (supérieur à 10mg/kg)	-	-	+	-
<b>SESAME</b> et dérivés	-	-	+	+ (traces dans améliorant)
<b>CELERI</b> et dérivés	-	-	+	+ (traces dans améliorant)

\* 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.

DONNÉES LOGISTIQUES

	UVC	COLIS	PALETTE
<b>EAN 13</b>			
<b>EAN 14</b>		3700840501299	
<b>Poids net (g)</b>	130g +/- 10 g	3.25 kg	219 kg
<b>Poids brut (g)</b>		3.82 kg	253 kg
<b>Dimensions (L x l x h) (cm)</b>		60 x 26.5 x 16.5	120 x 80
<b>Nombre d'UV / colis</b>		25	
<b>Nombre de colis / couche</b>		6	
<b>Nombre de couches / palette</b>		10	
<b>Nombre de colis / palette</b>		60	



## 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°915/2023.

- **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 du 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.