

<b>État</b>	Validé
<b>Code article</b>	110417500
<b>Dénomination légale</b>	Chouquette, crue surgelée
<b>Utilisation</b>	CRU
<b>État</b>	SURGELE
<b>Client</b>	TARIF GENERAL
<b>Code EAN</b>	3498841540125
<b>EAN colis</b>	13498841540122
<b>EAN palette</b>	23498841540129
<b>Code douanier</b>	19012000



**SITE DE FABRICATION**

Site	Adresse	Code emballer	Certifications
ARGENTON	Z.I. les Narrons, Argenton sur Creuse 36200 France	36006	IFS, BIO, BRC

**DESCRIPTION**

**Description**



**SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE**

**Ingrédients**

**ŒUF**, eau, sucre, farine de **BLÉ**, **BEURRE**, poudres à lever : E500(ii), E450(i), E341(i), sel, amidon de **BLÉ**, extrait de vanille.

**Allergènes** Peut contenir: **FRUITS À COQUE, SOJA**

**OGM** Produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence OGM sur l'étiquetage en application des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003.

**Ionisation** Produit non soumis aux obligations d'étiquetage de la directive 1169/2011 CE.

**CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

	Cible maxi	Maxi (Limite de rejet)
<b>Flore Aérobie Mésophile 30°C</b>	100 000 UFC/g	1 000 000 UFC/g

	Cible maxi	Maxi (Limite de rejet)
<b>Rapport Flore aérobie / flore lactique</b>	100	100
<b>Bacillus cereus</b>	100 UFC/g	1 000 UFC/g
<b>Moisissures</b>	1 000 UFC/g	10 000 UFC/g
<b>Escherichia coli</b>	10 UFC/g	100 UFC/g
<b>Staphylocoques à coagulase +</b>	100 UFC/g	1 000 UFC/g
<b>Recherche Listeria monocytogenes</b>	Absence si DLC > 5 jours Inférieur à 10 si DLC < 5 jours	
<b>Salmonella spp</b>	Non détecté /25g	

**CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES**

	Valeurs pour le produit tel que vendu	Valeurs pour le produit après remise en oeuvre (indicatif)		Unité
		Valeurs pour 100g	Valeurs pour 1 portion (100 g)	
Energie	1110	1526	1526	kJ
Energie	265	364	364	kcal
Matières grasses	12	17	17	g
dont AG saturés	6,8	9	9	g
Glucides	34	47	47	g
dont sucres	22	30	30	g
Fibres alimentaires	<0,5	<0,5	<0,5	g
Protéines	5,2	7	7	g
Sel	0,36	0,50	0,50	g

**CONDITIONS D'UTILISATION**

- Conditions de conservation** A conserver à -18°C
- Précautions d'emploi** Ne jamais recongeler un produit décongelé
- Conseils de préparation** Mettre la feuille IMPERATIVEMENT sur une PLAQUE de cuisson puis enfourner de suite à thermostat 170°C pendant 23 à 29 minutes, aura ouverte. (A adapter selon le four)
- Conditions après remise en oeuvre** Après remise en oeuvre, conserver le produit 24 heures maximum à une température idéalement inférieure à 20°C.
- DDM/DLUO** 180 Jours

**CONDITIONNEMENT**

**Description du conditionnement**

Colis de 540 pièces

Emballage primaire	Emballage secondaire
	Caisse carton Sac plastique Etiquette Papier cuisson
<i>Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE</i>	

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimension (LxIxh) en mm
<b>Unité</b>	0,012	0,012	
<b>Colis</b>	6,480	7,040	591x394x148
<b>Palette</b>	311,040	364,897	1200x800x1926

Pièces/Unité	Unités/Colis	Colis/Couche	Couches/Palette	Colis/Palette	Unités/Palette	Type Palette
1	540	4	12	48	25920	Palette EURO (800 X 1200)