

			Certifié par FR-BIO-01	Référence externe:	SEMD87-06
Lieu de Transformation	Avenue Benoît Frachon ZI de Boulazac 24750 BOULAZAC			Référence interne :	SEMD87-06
N° SIRET :	82 265 407 500 016			Désignation du produit :	EMPANADAS AU FROMAGE x6
N° AGREMENT SANITAIRE:	24053002			Marque :	TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

DEFINITION DU PRODUIT			
Dénomination Légale:	EMPANADAS AU FROMAGE x6	Poids (variable) net en kg :	0,78 kg
Dénomination de Vente:	EMPANADAS AU FROMAGE x6	Poids (variable) brut en kg:	0,822 Kg
Gencode:	2356595		

Unité de vente	Colis	Palettisation
Unité de vente :0,78	Largeur (cm) :55	UV (en Kg) :0,822
Conditionnement :Barquette B6H80	Hauteur (cm) :19	UV/Colis :8
Largeur (cm) :25	Profondeur (cm) :35	Colis/Couche :4
Hauteur (cm) :18		Couche/Palette:7
Profondeur (cm) :8		Colis/Palette :28
		UV/Palette :224

Liste des Ingrédients	Pâte : (farine*, eau, beurre doux*, sel), lait*, emmental*, beurre*, farine*, sel de Guérande,poivre noir* * produit issu de l'agriculture Biologique
-----------------------	--

INGRÉDIENTS	Spécificité de l'ingrédient	% d'incorporation	Bio	Etat Matière avant Fabrication	Origine de la MP
Pâte brisée : farine, eau, beure, sel fin de Guérande		47,00%	OUI	Frais	France
Lait entier		35,50%	OUI	UHT	France
Emmatal rapé 45%MG		5,30%	OUI	Frais	Allemagne
Farine T65		5,30%	OUI	Frais	France
Beurre baratté doux		5,30%	OUI	Sec	France
Poivre noir		0,70%	OUI	Sec	Madagascar, Sri Lanka, Inde
Sel fin de guerande		0,60%	NON	Sec	France

LISTE DES ALLERGENES	PRESENCE	ABSENCE	PRESENCE FORTUITE
Gluten et dérivés	X		
Crustacés et dérivés			X
Œufs et dérivés			X
Poissons et dérivés			X
Soja et dérivés			X
Arachides et dérivés		X	
Lait et dérivés	X		
Fruits à coques et dérivés			X
Céleri et dérivés			X
Moutarde et dérivés			X
Sésame et dérivés			X
Sulfites et anhydride sulfureux			X
Mollusques et dérivés			X
Lupin et dérivé		X	

CERTIFICATION ET LABEL							
Produit certifié par :	FRBIO01	Estampille sanitaire :	24 053 002	Label	BIO	N° intrastat :	124658

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g							
Kcal	KJ	Lipides	Dont Ac. Gras	Glucides	Dont sucres	Protéines	Sel
280,3	1167,5	16,3	10,8	26,552	1,629	6	1,4

CRITERES MICROBIOLOGIQUES	
Recherche Listeria mono	Absence dans 25g
E.coli	Inférieur à 10 ufc/g
Staphylocoques à coagulase +	Inférieur à 100 ufc/g
ASR à 37°C	Inférieur à 40 ufc/g
Bacillus cereus	Inférieur à 100 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25g

QUALITE	
OGM	Ne contient pas d'OGM, conformément à la réglementation (CE) 1829/2003 et (CE) 2018/848
Ionisation	Produit non ionisé, conformément à la directive (CE) 1999/2 et au règlement (CE) 1169/2011

INFORMATION POUR LE COMMERCE	
DLC à partir de la fabrication	15 jours
Durée de conservation après ouverture	jours
Instruction de Stockage pour les grossistes (en °C)	Produit cuit à conserver entre 0 et 4
Conseil d'utilisation	A consommer chaud

Je déclare que le produit susvisé est conforme aux dispositions du règlement BIO (CE) 2018/848.

Je m'engage à informer immédiatement mon client et son organisme/autorité de contrôle en cas de retrait ou de modification de la présente déclaration, ou si des informations nouvelles venaient à compromettre son exactitude.

J'autorise l'autorité ou l'organisme de contrôle dont relève mon client à vérifier l'exactitude de la présente déclaration et, le cas échéant, à prélever des échantillons en vue d'une analyse.

J'accepte également que cette tâche soit réalisée par une institution indépendante désignée par écrit par l'organisme de contrôle.