

	Fiche Technique		Code : FT236 Créé le : 12/06/13 Modifié le : 21/01/22 Indice de révision : 16 Page 1 sur 1
	SEC Merveilles		

Descriptif

Beignets, brunis et gonflés lors la cuisson par frittage, qui peut se consommer en dessert, au goûter, accompagnant un thé, café, crème ou glace.

Composition

Ingrédients : Farine de **blé**, sucre, **œuf**, huile de tournesol, **crème** fraîche épaisse, rhum, poudres à lever : diphosphate - carbonate de sodium, arômes naturels, amidon de blé, sel, arôme naturel d'orange.

Origines : Farine de blé, œuf, lait (France), sucre, crème fraîche (UE).

OGM : non étiquetable selon les règlements européens 1829/2003 et 1830/2003.

Ionisation : Le produit fini, et ses ingrédients, n'ont pas subi de traitement par rayonnements ionisants

Allergènes : œuf, gluten (farine de blé, poudre à lever), lait (crème fraîche).



Valeurs nutritionnelles*

Pour 100g de produit : énergies : 1737KJ / 414Kcal ; matières grasses : 17.5g dont acides gras saturés : 3.2g ; Glucides : 57.1g dont sucres : 20g ; Protéines : 6.3g ; Sel : 0.40g

*Selon la méthode de calcul sur la base des tables Ciquel 2016 de l'anses et des données fournisseurs.

Conditionnement

Blister plastique

Grammage		Nbre UVC	L (mm)	l (mm)	H (mm)	Poids net (g)	Poids brut (g)	Gencod	
180g (environ 16 pièces)	UVC	-	185	185	65	180	210	3760061401600	
	COLIS	9	550	266	215	1620	2192	33760061401601	
	PALETTE	432	1200	800	1870	Colis / couche		6	48 colis
						Couche / palette		8	
	BOX	60	600	400	920	10800	14166	23760061401604	
500g (environ 50 pièces)	UVC	-	260	180	100	500	546	3760061400368	
	COLIS	9	550	266	345	4500	5325	13760061400365	
	PALETTE	270	1200	800	1875	Colis / couche		6	30 colis
						Couche / palette		5	
						Couche / palette		5	
Vrac 4kg (environ 350 pièces)	Colis	-	470	245	275	4000	4329	13760061400136	
	PALETTE	270	1200	800	1800	Colis / couche		7	35 colis
						Couche / palette		5	

Code nomenclature douanière : 19059070

Conservation

Conservation avant et après la mise en rayon : à température ambiante à l'abri de l'humidité et de la chaleur dans un endroit sec et frais. **DLC Technique** : 35jours / **DLC garantie à la livraison** : 25 jours

Critères microbiologiques (Selon critères FCD Pâtisserie cuites hors froid 7.5 du 15.11.19)

En cours de vie et à dlc

FAM à 30°C : 10 000/g, Levures : 500/g / Moisissures : 500/g, Escherichia coli : 10/g, Salmonella : non détecté dans 25g, Listeria monocytogenes : non détecté dans 25g

Code emballer : EMB 64 495