

## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

### Mini beignet fourré à la framboise 25g

Des mini beignets fourrés à la framboise, gourmands et adaptés aux petites faims.

	Image produit (non contractuelle)	Emballage consommateur
540255		

Code interne produit	540255	Etat	Surgelé
Dénomination commerciale	Mini beignet fourré à la framboise 25g	Date de durabilité minimale	18 mois
Dénomination légale	Petit beignet fourré à la framboise surgelé	Nomenclature facture	MIN BEIG FRAMB 25G MTL
Nomenclature douanière	1905908000	Eléments complémentaires	
Produit fabriqué en / au	France	Filière	

#### LISTE D'INGREDIENTS (produit tel que vendu) Les allergènes majeurs Européens sont indiqués en majuscules

Farine de BLÉ (origine : France) 39%, fourrage framboise 25% (purée de framboise 10%, sucre, eau, épaississant [amidon modifié E1442], arôme naturel de framboise, jus concentré de carotte pourpre, conservateur [sorbate de potassium E202]), huiles végétales (tournesol, colza), eau, OEUFS, sucre, BEURRE concentré, levure, sel, GLUTEN de BLÉ, émulsifiant [mono- et diglycérides d'acides gras E471], épaississants [gomme guar E412, gomme xanthane E415], agent de traitement de la farine [acide ascorbique E300], farine de BLÉ malté, levure désactivée.

Pourcentage de beurre dans la pâte	/
Traces possibles allergènes Europe	Site de production A19 : fruits à coques

Absence d'OGM, conformément aux règlements CE 1829 et 1830/2003. Absence de traitement ionisant.

#### VALEURS NUTRITIONNELLES /100g (tel que vendu)

Energie (KJ)	1424	Sodium (mg)	368
Energie (Kcal)	340	Calcium (mg)	31
Matières grasses (g)	17	Potassium (mg)	157
dont acides gras saturés (g)	3,8	Fer (mg)	2
Glucides (g)	40	Vit A (mg)	
dont sucres (g)	16	Vit D (mg)	<0,3
Fibres alimentaires (g)	2,5	Acides Gras trans (g)	0,14

Protéines (g)	5,6	Cholestérol (mg)	27
Sel (g)	0,92		

### ALLEGATIONS

Le produit respecte les allégations suivantes : Sans palme / Œufs ponte au sol

### CONDITIONS DE CONSERVATION

Conserver à température négative: -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.

### CONSEILS DE REMISE EN OEUVRE

Sortir les beignets de leur carton, les disposer bien à plat sur une plaque et les laisser décongeler 1H à température ambiante. Conservation : pour conserver tout leur moelleux, les beignets sortis de leur carton devront être consommés dans la journée. Pour prolonger la durée de vie des produits, veiller à les maintenir dans un emballage. Ainsi ils pourront être consommés jusqu'à 72 heures après décongélation.

### DIMENSIONS DU PRODUIT (produit tel que vendu)

Longueur (cm)	Largeur (cm)	Circonférence (cm)	Diamètre (cm)	Hauteur (cm)
			5 +/- 0,5	3,5 +/- 0,5

### DONNEES LOGISTIQUES

	EAN	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids brut (Kg)	Poids net (Kg)	Nombre d'UVC	Nombre de pièces
Sachet		/	/	/	4,02	4,0	/	160
Carton renforcé (240062)	3248288177732	39,9	29,6	18,2	4,303	4,0	1	160
Palette Europe	3248288177756	120,0	80,0	178,8	334,816	288,0	72	11520

Nombre de cartons par couches	8	Nombre de couches par palettes	9	Nombre de cartons par palette	72
-------------------------------	---	--------------------------------	---	-------------------------------	----

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances
Escherichia coli	<10/g	<100/g
Staphylococcus aureus	<100/g	<1000/g
Listeria monocytogenes	Absence / 25g	<10/g
Salmonelles	Absence / 25g	/

### Caractéristiques emballages

Carton	Sachet	Etiquette	Ruban adhésif	Blister	Lien
PAP 20		PAP 22	PP 5		

Produit conforme à la réglementation Française et Européenne. Version : 2 Date : 14/08/2024