



Beignet parfum Chocolat-Noisette 75g

Dénomination légale : **Beignet parfum chocolat - noisette surgelé****Produit(s)**

Poids net Unité Commerciale (UC) 75 g

| Dénomination (unité à emballer) | Qté/UC | Poids |
|---------------------------------|--------|-------|
| Beignet Chocolat Noisette | 1 | 75 g |

Description

Cuit surgelé.

Œufs issus de poules élevées au sol.

**Ingrédients**

Ce produit contient 27% de fourrage.

Ingrédients : Farine de BLÉ 36% - Huiles végétales (colza, tournesol) - Sucre - OEUFs 11% - Eau - Cacao maigre en poudre 1,5% - Levure - Jaunes d'OEUFs 1% - Lactosérum en poudre (LAIT) - LACTOSE - Émulsifiants : E471, E472e, lécithine de tournesol - Sel - GLUTEN de blé - NOISETTES 0,5% - Arômes naturels.

Ce produit contient du BLÉ, des OEUFs, du LAIT, du LACTOSE, du GLUTEN et des NOISETTES.

Ce produit a pu être en contact avec de l'arachide, d'autres fruits à coque et du soja.

Conservation

D.L.U.O. 12 mois

Mode de conservation

- A -18°C avant décongélation (voir DLUO sur l'étiquette carton)
 - 3 jours à température ambiante après décongélation
- NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ**

Conseil d'utilisation**Décongélation :**

Reconditionner le produit et laisser 2 heures à température ambiante.

Étiquetage :

Lorsque les beignets sont vendus réemballés, vous devez indiquer le nom du produit, la composition, le poids net du conditionnement, la date limite de consommation (3 jours après décongélation), et vos nom et adresse.

Conserver le carton jusqu'à la vente de tous les produits.

Valeurs nutritionnelles moyennes

| | Pour 100 g |
|---------------------------------|------------------|
| Valeurs énergétiques | 1611 kJ 385 kcal |
| Matières grasses | 18 g |
| <i>dont acides gras saturés</i> | 2 g |
| Glucides | 47 g |
| <i>dont sucres</i> | 19 g |
| Protéines | 6,5 g |
| Sel | 0,71 g |

Bactériologie

| | Critères |
|-------------------------------------|-------------------|
| Flore aérobie mésophile | < 10000 ufc/g |
| Escherichia coli | < 10 ufc/g |
| Staphylocoques à coagulase positive | < 100 ufc/g |
| Listeria monocytogenes | Absence dans 25 g |
| Salmonelles | Absence dans 25 g |

Conditionnement et Palettisation

COLIS

| | | | | |
|----------------------------|----------------|--------|--------|-------------|
| Nombre d'UC / colis | 60 | | | |
| Nombre de produits / colis | 60 | | | |
| Poids net du colis | 4,50 kg | | | |
| Poids brut du colis | 4,92 kg | | | |
| Dimensions du colis | 400 mm | 394 mm | 183 mm | (L x l x H) |
| DUN 14 colis | 13187670010639 | | | |

PALETTE

| | | | | |
|------------------------------|----------------|--------|----------|-------------|
| Type palette | Europe | | | |
| Poids type de palette | 25,00 KG | | | |
| Nombre de colis / couche | 6 | | | |
| Nombre de couches / palette | 9 | | | |
| Nombre de colis / palette | 54 | | | |
| Nombre d'UC / palette | 3240 | | | |
| Nombre de produits / palette | 3 240 | | | |
| Poids net de la palette | 243,0 kg | | | |
| Poids brut de la palette | 290,6 kg | | | |
| Dimensions de la palette | 1 200 mm | 800 mm | 1 797 mm | (L x l x H) |
| DUN 14 palette | 13187670010707 | | | |