

gemrcn dessert >20g glucide et < 15% de L et 4/20

CARACTERISTIQUES GENERALES

Dénomination légale de vente : Blanc d'œuf sucré
foisonné cuit sur lit de caramel

Description du produit :

Blanc d'œuf sucré, battu en neige et cuit, sur un lit de caramel, conditionné en barquette plastique operculée.

Œufs de France : Ce logo garantit que les ovoproduits sont transformés en France et sont élaborés à partir d'œufs de poules pondus sur le territoire national par des poules nées et élevées en France.

En apposant ce logo, PEP s'engage à assurer la traçabilité de cette origine.



Liste des ingrédients :

Blanc d'œuf (77%), sucre (16 %), caramel (6 %) (sucre, eau, sirop de glucose-fructose), épaississants: E412, E415.

Allergènes (Règlement UE 1169/2011) :

Contient :	Œuf	Traces éventuelles de :	/
-------------------	-----	--------------------------------	---

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect	Odeur	Goût	Texture
Blanc d'œuf caramélisé en barquette	Caractéristique du blanc d'œuf	Sucré légèrement caramélisé	Mousseuse

DECLARATION NUTRITIONNELLE – calcul (CIQUAL)

	Pour 100 g
Energie	503 kJ / 118 kcal
Matières grasses	<0,5 g
dont acides gras saturés	< 0,5 g
Glucides	21 g
dont sucres	20 g
Protéines	8,3 g
Sel	0,26 g

DUREE DE VIE ET CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

DLC : 37 jours

DLC minimum garantie départ usine : 24 jours

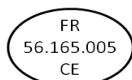
Critères réglementaires (Règlement UE 2073/2005) :

Entérobactérie	< 10 ufc / g	Salmonella	Absence / 25 g	Listeria	Absence / 25 g
-----------------------	--------------	-------------------	----------------	-----------------	----------------

Critères internes :

FAM 30°C	< 10 000 ufc / g
-----------------	------------------

Agrément sanitaire :



GARANTIES

OGM : Ce produit n'est pas assujéti à l'obligation d'étiquetage indiquant la présence d'OGM selon les dispositions des Règlements 1829-1830/2003/CE.

Ionisation : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

Contaminants : Pesticides (Règlement UE 396/2005 et ses modifications), Résidus médicamenteux (Règlement UE 37/2010 et ses modifications), Autres contaminants (dont Dioxines et PCB) selon le Règlement UE 1881/2006 et ses modifications.

CONSEILS D'UTILISATION

Conditions de conservation :

Avant ouverture : A conserver entre 0°C et + 4°C

Après ouverture : Couvrir la barquette d'un film étirable, la stocker entre 0°C et +4°C et à consommer dans les 48 heures

Modes d'utilisation :

Permet de réaliser 10 à 12 portions.

Découper ou mouler à la cuillère. Servir accompagné de crème anglaise et amandes effilées.

Type de conditionnement	Code article	Poids net /barquette	Nb barquettes /carton	Code EAN Produit	Code EAN Colis	Poids brut par colis	Dimensions colis
Barquette	10	300 g	6	3 21520 0001970	3 21520 1006318	2,3 kg	400 x 300 x 160 mm

Nb colis / couche :	8	Hauteur palette :	1,60 m
Nb couches / palette :	10	Type de palette :	Europe
Nb colis / palette :	80		

EMBALLAGE

Type : Barquette plastique operculée.

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

Vignette traçabilité

Les informations mentionnées sur la vignette traçabilité sont les seuls éléments nous permettant de remonter notre filière.

Des éléments clairs et précis pour une gestion quotidienne de votre démarche HACCP.

Dénomination légale de vente
Numéro de lot : AAAAMMJXXXX **A consommer jusqu'au :** JJ/MM/AAAA
 PEP- ZI de Camagnon – CS 70309 – 56803 PLOERMEL Cedex

BON POUR ACCORD DU CLIENT	SANS RETOUR ECRIT DE VOTRE PART DANS UN DELAI DE 15 JOURS APRES ENVOI DE LA FICHE TECHNIQUE, NOUS CONSIDERERONS QUE VOUS ACCEPTEZ LES DONNEES DE CETTE FICHE TECHNIQUE.
SOCIETE :	
NOM DU SIGNATAIRE:	
DATE :	
SIGNATURE :	