



Matériel 450020
 EAN 5601718450788
 ITF 15601718450785
 Version V001
 Date de la version 14/04/2022

Identification du produit

Natas du Portugal 6 Unités/bac Chef Surgelé



Nom scientifique
 Pêché
 Sous-zone
 Engin de pêche
 Origine
 Validité (mois) 12

Caractéristiques du Produit

Tartelettes glacées à la crème pâtissière, conditionnées dans des moules en aluminium, emballées sous film transparent et dans des boîtes en carton, elles-mêmes conditionnées dans un carton ondulé.

Poids unitaire : 65-75 g (valeur indicative)

Nombre d'unités par barquette : 6

Ingrédients : Lait demi-écrémé UHT ; farine de blé T55 ; sucre ; margarine (huiles et graisses végétales (palme, tournesol, soja, en proportions variables), eau, sel (1,3 %), dextrose, émulsifiant (E471), acidifiant (E330), arôme naturel) ; eau ; jaune d'œuf pasteurisé ; amidon de maïs ; margarine (huiles et graisses végétales (palme, soja, tournesol, en proportions variables), eau, sel, émulsifiant (E471), correcteur d'acidité (E330), colorant (E160) et arôme) ; sel ; bâton de cannelle ; arôme citron.

Peut contenir des traces d'arachides, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de sulfites, de lupin, de crustacés, de poisson et de mollusques.

Préparation : Retirez le produit de son emballage et faites-le cuire au four préchauffé à une température comprise entre 220 °C et 230 °C pendant 12 à 15 minutes.

Lot

- Composé de 4 chiffres: le 1er correspond au dernier chiffre de l'année; le reste indique le numéro du jour de l'année. *Apport référence (AR)
 Autre

Information nutritionnelle

	VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 70g	Par portion	%AR*
		70g	
Valeur énergétique (KJ/kcal)	1040/248		
Matières grasses (g)	11		
dont acides gras saturés (g)	5.5		
Glucides (g)	31		
dont sucres (g)	18		
Protéine (g)	4.8		
Sel (g)	0.40		

* Apport de référence (AR) pour un adulte moyen (8400 kJ/2000 kcal)

Caractéristiques chimiques

Contaminants (teneur maximale)

Déoxynivaléno	≤500 µg/kg
Zéaralénone	≤50 µg/kg
Acrylamide	<300 µg/kg
Mélatamine	≤2.5 mg/kg

Caractéristiques microbiologiques

Indicateurs

Recherche sur Salmonella	Négatif à 25 g
Nombre de bactéries coliformes	≤10 ² UFC/g
Nombre d'E. coli	≤10 ¹ UFC/g
Comptage des micro-organismes à 30°C	≤10 ⁴ UFC/g
Nombre de Staphylocoques coagulase +	≤10 ² UFC/g
Nombre d'entérobactéries	≤10 ² UFC/g
Recherche Listeria monocytogenes	Négatif à 25 g
Nombre de moisissures et de levures	≤10 ⁴ UFC/g

Caractéristiques physiques

Indicateurs

Etat	Cuit
Couleur	Natas cuites au four typique
Odeur	Produit de pâtisserie
Texture	Extérieur croustillant, intéri
Saveur	Natas cuites au four typique

Conditions de conservation

Conserver au congélateur à -18°C. Une fois que le processus de dégivrage a commencé, ne pas recongeler.

Paquet principal

Poids du paquet (kg)	0,42
Longueur (dm)	2.55
Largeur (dm)	1.7
Hauteur (dm)	0.33
Le volume (dm ³)	1.43
Commentaires	Boîte + Carton + Forme + Film

Emballage secondaire

Nombre de colis principaux	6,00
Poids du colis secondaire (kg)	2,52
Longueur (dm)	3.60
Largeur (dm)	2.60
Taille (dm)	1.30
Le volume (dm ³)	12.17
Commentaires	Boîte à cartes

Palettisation

Poids net palettisation (kg)	317,52
Type de palette	EURO TARA
N° boîtes	126
Boîtes de base	9
Boîtes de hauteur	14

Angles

SSCC

Palette enveloppée dans un film transparent

Législation Applicable

Selon la législation en vigueur