

# SPECIFICATION DE PRODUIT

<b>Nom du produit :</b>	<b>Tartelette maton</b>		
<b>Marque :</b>			<b>Famille:</b> Gâteaux secs
<b>Poids / volume et présentation:</b>	Net	Cru 135 g par morceau	Gâteaux 115 g par morceau
			Nombre : Cru 100 pièces/boîte Gâteaux 48 p/boîte
<b>Référence client :</b>			
<b>Fournisseur :</b>	MATTE D'OR BVBA		
<b>Adresse :</b>	Oude Baan 1 M 2800 MECHELEN		
<b>Personne de contact (qualité)</b>	Roel SIEBENS	Tél. : 015/20.27.37 GSM 0495/49.42.15	Fax : 015/20.70.77
<b>Personne de contact (commercial):</b>	Roel SIEBENS	Tél. : 015/20.27.37 GSM 0495/49.42.15	Fax : 015/20.70.77
<b>E-mail :</b>	<a href="mailto:info@mattedor.be">info@mattedor.be</a>		

## 1. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

### 1.1 INGREDIENTS

(par poids dans l'ordre décroissant + veuillez, le cas échéant, indiquer les additifs et ingrédients issus d'organismes génétiquement modifiés)

Matons (24%) (lait entier, lait battu, vinaigre), farine de blé, margarine (graisse végétale (palme), eau, huile végétale (colza), sel émulsifiant : (E471), acidifiant(E330), œuf, eau, sucre, crème, stabilisant (E407), poudre à lever (E450-E500-E170), amidon(blé). Peut contenir des traces de fruits à coque.

**CE PRODUIT NE CONTIENT PAS DE MATIERE PREMIERE/D'ADDITIFS/D'AROMES ISSUS D'ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES.**

### 1.2 CARACTERISTIQUES DES MATIERES PREMIERES

Matières premières / additifs CE	%	Ingrédients / Numéro CE	Origine	Rem.
Maton (caillebotte)	23,88	Lait/caillebotte	Belgique	
Farine	21,97	Farine de blé tendre	Belgique	
Margarine	17,74	Matières grasses 79% (graisses végétales (27% de palme, sur la base du bilan de masse), (37% de palme, châssis séparé); eau; huile végétale (14% de colza) sel (0,2%); émulsifiant: E471 (<0,5%), acides alimentaires : E330 (<0,5%))	EU	
Oeufs	11,94	Œuf de poule liquide pasteurisé	Belgique	
Eau	11,70		Belgique	
Sucre	11,65	Sucre cristallisé (issu du sucre de betterave)	Belgique	
Sel	0,44	Sel iodé	France	
Crème	0,38	Crème (40% de graisse), stabilisant (carraghénane E407)	Belgique	
Agent levant	0,29	Pyrophosphate acide de sodium (E450i); bicarbonate de sodium (E500ii); farine d'amidon; carbonate de calcium (E170)	Pays-Bas	

## ALLERGENES

	Oui	Non		Oui	Non		Oui	Non
Protéines de lait *	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Poisson	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	BHA / BHT (E 320 - E 321)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lactose*	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Crustacés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Acide benzoïque (E 210 à E 213)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Œufs*	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Gélatine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Parabènes (E 214 à E 219)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Protéines de soja *	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Fructose*	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Tartrazine (E 102)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Huile de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Maïs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Jaune orangé S (E 110)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gluten* (blé, seigle, orge, avoine, épeautre et dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cacao	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Azorubine (E 122)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Blé	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Levures	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Amarante (E 123)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Seigle	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sésame	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Légumineuses	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Rouge cochenille A (E 124)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Saccharose* (= sucre)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Noix* (noix de cajou, noix, noisettes, noix d'Amazonie, pistaches, amandes, noix de pécan et noix de macadamia)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Acide sorbique (E 200 à E 203)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Viande de bœuf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Arachide	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Cannelle	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Viande de porc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Glutamate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Vanille	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin*	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Sulfite (E 220 à E 227) >= 10 ppm	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	OGM	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

**Oui = présent / Non = absent / \* Risque de contamination croisée**

## 2. VALEURS NUTRITIONNELLES

Ce produit contient par 100 g :

Une portion = (g) / ( .... ml) produit +  
( .... g) / ( .... ml) de .....(autre) contient:

Valeur énergétique: @	1722 kJ ( 413 kcal)	kJ ( kcal)
Protéines: @	10.7 g	
Glucides: @	33.3 g	
Dont sucres:	12.6 g	
Graisses: @	26 g	
Dont saturées:	14.2 g	
Fibres alimentaires:	2 g	
Sodium	0,36 g	

Valeurs théoriques ou analytiques? analytiques

## 3. DELAI DE GARANTIE DE QUALITE TOTALE

Date de conservation chez le fournisseur:

Congélateur Cru : date de production + 180 jours

Congélateur cuit : date de production + 180 jours

Emplacement de la date de conservation ultime :

Sur l'étiquette de l'emballage

## 4. CONDITIONS DE CONSERVATION

Informations sur l'emballage:

Conditions de conservation chez le fournisseur: Congélateur : \*\*\* -18°C

## 5. UTILISATION / PREPARATION

CRU: laisser décongeler les produits pendant environ 15 minutes. Dorer. Cuire pendant 20 min. à environ 145°; ensuite +/- 40 min. à environ 180°

CUIT : laisser décongeler les produits pendant 120 min

ATTENTION : le produit cuit ou décongelé se conserve 5 jours.

## 6. TRACABILITE

La traçabilité du produit est-elle garantie?

Oui

La traçabilité est-elle garantie du produit fini à la matière première?

Oui

Conservation d'échantillons jusqu'à la date ultime de consommation?

Oui

## 7. LIEU DE PRODUCTION

Adresse :

Oude Baan 1M 2800 MECHELEN

Numéro d'agrément CE usine:

N° autorisation(s) : AER/ANT/006205 – AER/ANT/016874

## 8. NORME DE PRODUIT FINI

### 8.1 CARACTERISTIQUES DU POIDS

Méthode de remplissage

Machinalement

Quantité de remplissage

Au poids

Poids

135 g.

Contrôle poids

Manuel

## 8.2 CARACTERISTIQUES PHYSIQUES DU PRODUIT FINI

**Dimensions** ( ex: longueur, largeur, épaisseur, diamètre, nombre, poids net par morceau)

Tarte nervurée - diamètre supérieur 10 cm - hauteur 5,5 cm – cuit 115 g. – cru 135 g.

Tolérance : 5%

## 8.3 CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT FINI

Description à vue	Tarte nervurée à la pâte feuilletée et au maton, sucre, œufs et crème en tant que fourrage, recouverte d'une fine couche de pâte feuilletée
Saveur	Gâteau moelleux à l'arrière-goût sucré de lait fermenté
Odeur	Idem
Texture	Moelleux – humide – friable
Couleur	Jaune doré-brun

## 8.4 CONTROLES

Des matières premières:	Sur l'emballage - conservation - texture – goût (si possible)	<b>Fréquence:</b> Chaque jour
Durant la production:	Texture - goût produits semi-finis– poids	Permanent
Du produit fini:	Goût – poids	Plusieurs fois par jour

## 8.5 CARACTERISTIQUES PHYSIOLOGIQUES :

Paramètres	Unité	Standard	Tolérances	Fréquence	Méthode de contrôle / d'analyse
Teneur en humidité	27,63	g / 100 g			Dérivé ISO 1442
Matières sèches	72,37	g / 100 g			Dérivé ISO 1442
Graisse**	26,8	g / 100 g			Dérivé ISO 1443
Acidité**	5,1				Méthode Labo Lavetan
Brix (saccharose)	16,70	% (m/m)			ASTM D1747 (réfractomètre) U
Activité de l'eau	0.939				Détermination électrolytique
** interprétation					
Respectez-vous la législation relative aux métaux lourds (A.R. 2 DECEMBRE 1991) ? oui					
Respectez-vous la législation relative aux résidus de pesticides (A.R. 13 MARS 2000) ? oui					

## 8.6 CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètres	Résultat	Unité	Tolérances (kve/g) M	Fréquence	Méthode de contrôle / d'analyse
Salmonelle	Absente	/ 25 g	Absente dans 25 g		ISO 6579 B*
Germes aérobies 30°C	<10	CFU / g			ISO 4833 B*
Clostridium sulfito-réducteur 37°C	<10	CFU / g			ISO 15213 B*
Coliformes 30°C	<10	CFU / g			Dérivé de la norme ISO 4832 B*

Coliformes thermotolérants	<10	CFU / g			AFNOR BRD 07/08-12/04 B*
Streptocoques fécaux	<100	CFU / g			Dérivé de la norme NEN 6817 B*
Staphylocoques à coag. pos.	<100	CFU / g	100		ISO 6888-2 B*
Levures	<100	CFU / g	100 000		AFNOR NF V08-059 B*
Moisissures	<100	CFU / g	1000		AFNOR NF V08-059 B*
Listeria monocytogenes	Absente	/ 25 g	Abs. dans 0,1 g		AFNOR BRD 07/4-09/98

## 9. CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

### PRÉEMBALLAGE (unité de vente au consommateur)

DESCRIPTION MATERIAUX	COMPOSITION MATERIAUX	Poids (g)	L (mm)	l (mm)	H (mm)	Diam (mm)	Pleine (cm <sup>3</sup> )
Emballage en HdPE bleu et transparent		0,15	700	200	700		
Boîtes en carton ondulé		835	600	400	132		31.680

Nombre de pages : 5  
Document établi le 31 Mars 2020

Roel Siebens