

État	Validé
Code article	MCH99CP14
Dénomination légale	Chausson aux pommes, cru surgelé.
Utilisation	CRU
État	SURGELE
Client	NEUTRE
Code EAN	3355710816128
EAN colis	13355710816125
Code douanier	19012000



SITE DE FABRICATION

Site	Adresse	Code emballeur	Certifications
VALADE	424 route de Montplaisir Lieu Dit Valade, Condat-Sur-Trincou 24530 France	24129A	IFS, BRC

DESCRIPTION

Description Pâte feuilletée garnie de compote de pomme pâtissière recouvert d'une dorure.



SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

Ingrédients

compote de pomme pâtissière 34,7% (purée de pomme 30,2%, sucre), farine de **BLÉ**, **BEURRE**, eau, **ŒUF**, sel, sucre

Allergènes Peut contenir: **FRUITS À COQUE, SOJA**

OGM Produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence OGM sur l'étiquetage en application des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003.

Ionisation Produit non soumis aux obligations d'étiquetage de la directive 1169/2011 CE.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Caractéristiques	Valeurs	Unité	Mini	Maxi
Longueur produit	125	mm	120	130
Profondeur	95	mm	90	100

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Caractéristiques	Valeurs	Unité	Mini	Maxi
Poids pièce (indicatif)	95	g		

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	Cible maxi	Maxi (Limite de rejet)
Flore Aérobie Mésophile 30°C	100 000 UFC/g	1 000 000 UFC/g
Flore aéробie / flore lactique (Si FAM > m)	100	100
Bacillus cereus	100 UFC/g	1 000 UFC/g
Moisissures	1 000 UFC/g	10 000 UFC/g
Escherichia coli	10 UFC/g	100 UFC/g
Staphylocoques à coagulase +	100 UFC/g	1 000 UFC/g
Recherche Listeria monocytogenes	Absence si DLC > 5 jours Inférieur à 10 si DLC < 5 jours	
Salmonella spp	Non détecté /25g	

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Unité	Tolérances
Energie	1212	kJ	
Energie	290	kcal	
Matières grasses	16	g	< 10 g ± 1,5 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8
dont AG saturés	11	g	< 4 g ± 0,8 g ≥ 4 g ± 20 %
Glucides	32	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
dont sucres	8,7	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Fibres alimentaires	1,6	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Protéines	3,7	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Sel	0,72	g	< 1,25 g ± 0,375 ≥ 1,25 g ± 20 %

CONDITIONS D'UTILISATION

Conditions de conservation

A conserver à -18°C

Précautions d'emploi

Ne jamais recongeler un produit décongelé

Conseils de préparation

Ne pas décongeler avant cuisson. Cuisson four ventilé : 200°C pendant 20 à 25 minutes.

Conditions après remise en oeuvre

Après remise en œuvre, conserver le produit 48 heures maximum à une température idéalement inférieure à 20°C.

DDM/DLUO

365 Jours

CONDITIONNEMENT

Emballage primaire	Emballage secondaire
	Poche plastique Etiquette carton Caisse carton

Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimension (LxIxh) en mm
Unité	0,0950	0,0950	
Colis	4,8450	5,0879	392x297x116
Palette	542,6400	597,0408	1200x800x1774

Pièces/Unité	Unités/Colis	Colis/Couche	Couches/ Palette	Colis/Palette	Unités/Palette	Type Palette
1	51	8	14	112	5712	Palette EURO (800 X 1200)