



PRODUIT FABRIQUE EN FRANCE / MADE IN FRANCE / PRODUCTO FABRICADO EN FRANCIA
PATISserie SURGELEE / FROZEN PATISserie / PASTELERIA CONGELADA

Code article Article code Código artículo	Code EAN EAN code Código EAN	Dimensions Size (mm) Dimensiones	Poids net/piece Piece net weight Peso neto/pieza	Poids brut/piece Piece gross weight Peso bruto/pieza	Pièces/colis Pieces/box Piezas/paquete	Poids net/colis Box net weight Peso neto/paquete	Poids brut/colis Box gross weight Peso bruto/paquete
4893	3700913113541	L116xI30xh20	35 g	35 g	58	2,030 kg	2,260 kg

COMPOSITION / COMPOSITION / COMPOSICIÓN

Cookie à garnir, pâtisserie cuite surgelée

Ingrédients : beurre (LAIT), farine de blé (GLUTEN), goutte de chocolat 44% cacao min. 20% [sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine E322, arôme vanille], sucre roux de canne, amande en poudre (FRUITS A COQUE), poudre à lever [diphosphate disodique E450i, carbonate acide de sodium E500ii, amidon de blé (GLUTEN)], fibre végétale

Contient lait, gluten et fruits à coque. Fabriqué dans un atelier utilisant œufs, soja, poisson (gélatine) et d'autres fruits à coque.

Cookie to garnish, frozen baked pastry

Ingredients: butter (MILK), wheat flour (GLUTEN), chocolate drop 44% cocoa min. 20% [sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: lecithin E322, vanilla flavour], brown cane sugar, almond powder (NUTS), raising agent [disodic diphosphate E450i, sodium hydrogen carbonate E500ii, wheat starch (GLUTEN)], plant fiber

Contains milk, gluten and nuts. Manufactured in a factory that uses soybean, eggs, fish (gelatin) and other nuts.

Galleta para decorar, pastelería cocida congelada

Ingredientes: mantequilla (LECHE), harina de trigo (GLUTEN), gota de chocolate 44% cacao min. 20% [azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente: lecitina E322, aroma vainilla], azúcar moreno de caña, almendra en polvo (FRUTOS DE CÁSCARA), gasificante [difosfato disódico E450i, carbonato ácido de sodio E500ii, almidón de trigo (GLUTEN)], fibra vegetal

Contiene leche, gluten y frutos de cáscara. Fabricado en un taller que también manipula huevos, soja, pescado (gelatina) y otros frutos de cáscara.

VALEURS NUTRITIONNELLES / NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES

Suivant le règlement étiquetage / According to the Regulation (UE) / Según el Reglamento (UE) 1169/2011CE Art.30

Energie / Energy in / Energía en KJ/100g	2 090
Energie / Energy in / Energía en Kcal/100	501
Matières grasses / Fat content in / Materias grasas en g/100g	33
<i>dont saturées / saturated fat acid / Ácido graso saturado en g/100g</i>	18
Glucides / carbohydrates in / glúcidos en g/100g	46
<i>dont sucres / sugar in / azúcar en g/100g</i>	29
Protéines / proteins in / proteínas en g/100g	6,2
Sel / salt in / sal en g/100g	0,28

*Méthode par calcul
By calculated method
Método por cálculo*

OGM - IONISATION / GMO - IONISATION / OGM - IONIZACIÓN

Ce produit et les matières premières entrant dans la composition ne contiennent pas d'OGM et ne sont ni issus ni produits à base de matière génétiquement modifiée. En conséquence, nos produits ne nécessitent aucune obligation d'étiquetage complémentaire conformément aux réglementations 1829/2003/CE et 1830/2003/CE liées à l'étiquetage OGM. Ce produit et les matières premières entrant dans la composition n'ont subi de traitement d'ionisation.

This product and the raw materials used for its manufacture have not been genetically modified or derived from GMO's as defined by EC regulation 1829/2003/CE and 1830/2003/CE. An irradiation process has not treated this product and the raw materials used in its production.

Este producto y las materias primas que forman parte de su composición no contienen OGM y no provienen de productos creados a partir de materias genéticamente modificadas. Así pues, nuestros productos no están obligados a un etiquetaje complementario según las regulaciones 1829/2003/CE y 1830/2003/CE relativas al etiquetaje de OGM. Este producto y las materias primas que conforman la composición no han sido objeto de tratamientos de ionización.



CRITERES BACTERIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIAS / CRITERIOS BACTERIOLÓGICOS

- Règlements / Regulation / Reglamento 852 et 853-2004 : Paquet Hygiène / Hygiene package / Paquete Higiene
- Règlement / Regulation / Reglamento 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires / regarding microbiological criteria for foodstuff / relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Salmonella	Absence dans / None in / Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Absence dans / None in / Ausencia en 25 g
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Staphylocoques coagulase (+)	< 100 ufc/g (m =10 et M =100)
	E.Coli	< 10 ufc/g
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Entérobactéries / Enterobacterias / Enterobacterias	< 100 ufc/g (m =10 et M =100)
	Flore totale / Total flora / Total flora	< 100 000 ufc/g
	Bacillus cereus	< 100 ufc/g

DUREE DE VIE ET DDM / BEST BEFORE DATE / DURACION Y FECHA LIMITE DE CONSUMO

Date de fabrication + 18 mois à -18°C / Date of manufacture + 18 months at -18°C / Fecha de fabricación + 18 meses a -18°C

CONSEILS D'UTILISATION / DIRECTIONS FOR USE / CONSEJO DE UTILIZACION

Transport à -18°C (Arrêté du 10 Juillet 2008) Pour de courtes périodes limitées aux opérations de manutention lors des opérations de chargement et de déchargement des aliments, il peut être toléré, à la surface de l'aliment, une légère élévation de température. Pour des aliments surgelés, cette élévation ne pourra dépasser 3°C, de sorte que la température à la surface des aliments n'excède jamais -15°C.

Conseil d'utilisation : Pour la décongélation mettre 4h à +4°C. **Modalité et durée de conservation :** 3 jours à +4°C

NE JAMAIS RECONGELER LE PRODUIT S'IL A ETE DECONGELE.

Transport at -18°C (Decree of July 10, 2008) For short periods limited to the operations of handling at the time of the operations of loading and unloading of food, it can be tolerated, on the surface of food, a light rise in temperature. For deep-frozen foods, this rise will not be able to exceed 3°C, so that the temperature on the surface of food never exceeds -15°C.

Defrosting method: Defrost during 4h at +4°C. **Shelf life:** 3 days at +4°C.

DO NOT FREEZE A DEFROSTED PRODUCT

Transporte a -18°C (Decreto de 10 de julio de 2008) En caso de períodos cortos limitados a las operaciones de manipulación en las operaciones de carga y descarga de los alimentos, se puede tolerar, en la superficie del alimento, un ligero aumento de temperatura. En cuanto a los alimentos congelados, este aumento no podrá sobrepasar los 3°C, de manera que la temperatura en la superficie de los alimentos no llegue a superar los -15°C.

Consejo de utilización: Descongelar durante 4h a +4°C. **Modalidad y duración de conservación:** 3 días a +4°C

NO CONGELAR EL PRODUCTO UNA VEZ DESCONGELADO

INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTIC INFORMATION / INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Code article Article code Código artículo	Dimension Size mm Dimensión (mm)	Colis/couche Boxes/layer Paquete/filas	Couche/palette Layers/pallet Filas/paleta	Cartons/palette Boxes/pallet Paquete/paleta	Unités/palette Units/pallet Unidades/paleta	Dimension palette Dimension pallets Paleta dimensión (cm)	Poids brut/palette Gross weight/pallet Peso bruto/paleta
4893	391x296x74	8	10	80	4 640	120x80x89	210 kg
		8	22	176	10 208	120x80x178	430 kg

Fabricant / Manufacturer / Fabricante : Compagnie des Desserts 4, rue des romains 11200 Lézignan-Corbières
Usine / Factory / Fábrica : Gourmet Parisien, 16, rue du meunier, zone du Moulin 95723 Roissy Charles de Gaulle