

MOELLEUX CHATAIGNE 80g x48
LEGAL DENOMINATION OF SALE
DENOMINACIÓN LEGAL DE VENTA

PRODUIT FABRIQUE EN FRANCE / MADE IN FRANCE / PRODUCTO FABRICADO EN FRANCIA

GAMME CATALOGUE

N° AGRÉMENT ET OU ECOCERT

FR 48.009.002 CE

Code article Item number Código artículo	Code EAN EAN code Código EAN	Dimensions Size (mm) Dimensiones	Poids net par pièce Net weight per piece Peso neto por pieza	Poids brut par pièce Gross weight per piece Peso bruto por pieza	Pièces par UV Pieces per box Piezas por UV	Poids net par UV Net weight per box Peso neto por UV	Poids brut par UV Gross weight per box Peso bruto por UV
95397	33288595397 0	Diamètre 75mm	0.08kg	0.08kg	48	3.84kg	4.062kg

COMPOSITION / INGREDIENTS / COMPOSICIÓN

Composition en français (avec allergènes en gras ou MAJUSCULE): sucre, châtaigne (27%), **œufs** pasteurisés, **beurre** 82% de matière grasse, sirop de glucose, débris de marron glacés (marrons, sucre, sirop de glucose, sucre glace, extrait naturel de vanille, eau) eau, extrait naturel de vanille.

List of ingredients (allergens in bold type or CAPITAL type): Sugar, chestnut (27%) , **pasteurized eggs** , **butter** 82 % fat , glucose syrup , candied brown debris (chestnuts , sugar, glucose syrup, icing sugar , natural vanilla extract , water) water, extracted natural vanilla.

Composicion (con alérgenos en negrita o en MAYUSCULA): azúcar , el castaño (27 %) , **huevos pasteurizados** , **mantequilla** 82 % de grasa , jarabe de glucosa, confitada escombros marrón (castañas , azúcar, jarabe de glucosa, azúcar en polvo , extracto de vainilla natural, agua) de agua, extracto natural vainilla.

Fabriqué dans un atelier utilisant : trace éventuelle de fruit à coque et de gluten.

Produced in a workshop using : Possible traces of nuts fruit and gluten.

Fabricado en un taller utilizando tambien: Posibles restos de frutos frescos frutos secos y el gluten.



MOELLEUX CHATAIGNE 80g x48
LEGAL DENOMINATION OF SALE
DENOMINACIÓN LEGAL DE VENTA

**VALEURS NUTRITIONNELLES (méthode par calcul) / NUTRITIONAL VALUES (by calculated method)
/ VALORES NUTRICIONALES *(Método por cálculo)**

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

Valeurs nutritionnelles / Nutritional values / Valor nutricional (KJ/100g)	1292
Valeur nutritionnelle / Nutritional values / Valor nutricional (kcal/100g)	309
Matière grasse / Fat content / Materia grasa (/100g)	14.3
dont saturées / saturated fat acid / Ácido graso saturado (g/100g)	8.3
Glucides / Carbohydrates / Glúcidos (g/100g)	40.5
Dont sucre/ sugar/ azúcar (/100g)	31.7
Protéines / Protids / Prótidos (/100g)	3.7
Sel / salt / sal (g/100g)	0.08
Fibres alimentaires (g/100g)	0.7

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES/ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Caractéristiques attendues du produit / Expected characteristics of the product / Características esperadas del producto :

Goût/ Taste /Sabor	Gout de crème de marron légèrement beurré avec arrière gout de marron glacé.
Couleurs/ Colors/ Colores	Couleur marron (châtaigne)
Texture/ Textura	Texture fondante à cœur et plus ferme sur sa périphérie.
Aspect / Apariencia	Forme cylindrique et légèrement bombés sur le dessus.
Odeur/ Smell / Olor	Senteur de crème de marron.

MOELLEUX CHATAIGNE 80g x48
LEGAL DENOMINATION OF SALE
DENOMINACIÓN LEGAL DE VENTA

INFORMATIONS OGM - IONISATION / OGM - IONISATION INFORMATION / INFORMACIÓN OGM - IONISATION

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 CRITERIA / CRITERIOS BACTERIOLÓGICO

Critère FCD stade réception

Germes / Germs / Gérmanos	Critères / Criteria / Criterios	Méthode / Method / Método
Germes d'hygiène (à titre indicatif) Microorganismes 30°C	100 000 /g	NF EN ISO 4833
Germes de sécurité Staphylocoques Coagulase + Escherichia Coli Bacillus Cereus Salmonella dans 25g Listéria monocytogenes dans 25g	100 /g 10 /g 100 / g absence absence	NF V 08-057 NF EN ISO 16649-2 NF EN ISO 7932 MSRV validation ISO 16140 Méthode chromogène Compass

MODALITES DE CONSERVATION ET CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE / INSTRUCTIONS ON STORAGE, THAWING AND USE / MODALIDADES DE CONSERVACIÓN Y CONDICIÓN DE USO

À CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT : 24 MOIS / BEST BEFORE DATE : 24 MONTHS / LÍMITE DE CONSUMO : 24 MESES

Transport à -18°C (l'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.

Modalité de décongélation: 4 heures à +4°C (réfrigérateur ventilé)

Conservation après décongélation : 96 heures à +4°C (réfrigérateur ventilé)

Mise en œuvre :

NE JAMAIS RECONGELER LE PRODUIT S'IL A ETE DECONGELE

MOELLEUX CHATAIGNE 80g x48
LEGAL DENOMINATION OF SALE
DENOMINACIÓN LEGAL DE VENTA

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

Defrosting time: 4 hours at +4°C (ventilated fridge).

Shelf life after defrosting: 96 hours at +4°C (ventilated fridge)

Advice for use:

DO NOT REFREEZE A DEFROSTED PRODUCT

Transporte a - 18°C (Decreto de 10 de julio de 2008) En caso de periodos 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, una ligera subida 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.

Modalidad de deshielo: 4 horas a +4°C.

Conservación después del deshielo: 96 horas a + 4 ° C (refrigerador ventilado)

CONSEJO DE UTILIZACIÓN:

NO CONGELAR EL PRODUCTO UNA VEZ DESCONGELADO

INFORMATIONS CONDITIONNEMENT/ PACKAGING INFORMATION/ INFORMACION SOBRE EL EMBALAJE

	OUI / YES	NON/ NO
<i>La DLUO est apposée sur chaque emballage individuel/ The best before date is stamped on each individual package/ La mejor fecha antes de que se estampa en cada paquete individual</i>	oui	
<i>L'étiquette est présente sur chaque emballage individuel/ The label is present on each individual package/ La etiqueta está presente en cada paquete individual</i>	oui	

INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTICAL INFORMATION / INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Code article Item number Código artículo	Dimension UV Box size (cm) Dimensión UV	Cartons par couche boxes per layer Cajas por capa	Couche par palette Layers per pallet Capas por paleta	Cartons par palette Boxes per pallet Cajas por paleta	Unités par palette Units per pallet Unidades por paleta	Dimension palette Pallet size (cm) Dimensión paleta	Poids brut par palette Gross weight per pallet Peso bruto por paleta
95397	300x226 H 175	10	5	50	2400	80x120_H	192kg

Distribué par / Distributed by / Distribuido por : La Compagnie des Desserts 4, rue des Romains, 11200 Lézignan-Corbières, FRANCE