## Spécification du produit



## Mini crème à brûler

t lacté à base de jaune d'oeuf goût vanille, cuit surgelé
)
000
380273664

**▼** Oeufs Plein air

Estampille sanitaire : FR 45.145.004 CE

☐ Nouvelle spécification

Remplace la spécification du: 22.05.2017

Première D.D.M. concernée: 01.12.2019

## 2 Logo de la marque



## 3 Description du produit

## 3.1 Etat du produit

Etat o	lu produit
	produit PR (cru)
	Produit PP (prépoussé)
	Produit PC (précuit)
×	Produit PS (prêt à servir)
	Autres
	Frais
×	Surgelé
	Ambiant





# Spécification du produit



## 3.2 Manipulation produit

Conditions de transport et stockage:		-18°C		
		Ne pas recongeler un produit décongelé!		
DDM à partir de la date de production:		18 mois		
(en respectant les conditions de stockage)				
Durée de vie recommandée pour les produits cuits:		24,0 heures	<b>x</b> à	4°C
		Remarque:		
Instructions de décongélation:	Durée de décongélation	1h-1h30	<b>≭</b> à	4 °C
Remarque:		Saupoudrer de cass caraméliser	sonade et mettre	e sous fer à

## 3.3 Paramètres physiques et chimiques

Paramètre	Unité de mesure	Valeur cible	Limite supérieure	Limite inférieure
Poids par pièce	g	22	26	20
Hauteur	mm	11	11	11
Diamètre	mm	70	70	70

# Spécification du produit



## 3.4 Emballages et dimensions

Palette:	Cartons par palette:	162
	Couches par palette:	27
	Cartons par couche:	6
	Hauteur de palette, palette incl. [mm]:	2040
Carton:	Dimensions extérieures Lxlxh [mm]:	440 x 315 x 70
	Poids [g]:	182,0
	Nombre de pièces dans le carton [pce]:	30
	poids net carton:	660
Plateau:	Dimensions [mm]:	437 x 313 x 70
	Poids par plateau [g]:	26,0
	Nombre de plateaux dans le carton:	2
	Matériau:	Polystyrène
Film:	Dimensions [mm]:	440 x 315
	Poids par film [g]:	1,0
	Nombre de films dans le carton:	1
	Film fermé:	Oui
	Type/moyen de fermeture:	scellé
	Matériau:	Polyoléfine
Additional Information:	Individually wrapped?:	0

#### **Autres**

Description:	Cassolette
Dimension (mm):	Diamètre 70 - Hauteur 18
Poids (g):	62
Nombre par carton:	30
Matière:	céramique

### 4 Composition

#### 4.1 Déclaration des ingrédients

### Ingrédients:

52,9% LAIT entier, 23,8% jaune d'OEUF, sucre, gelée bavaroise (sucre glace, gélatine de porc, sirop de glucose de blé, amidon de pomme de terre, LAIT entier en poudre), 4,8% crème (LAIT), 0,2% extrait de vanille naturel, 0,1% graines de vanille épuisée.

Le produit peut contenir des traces de fruits à coques, gluten, poisson, sésame, soja.

# Spécification du produit



## 4.2 Autres ingrédients

Ingrédient	Contenu oui	i / non	Si oui, % dans le produit fini
Alcool	Le produit contient-il de l'alcool (même non obligatoire à déclarer) ?		
	☐ Oui	<b>⋉</b> Non	Si oui, combien vol.%?
Matière grasse végétale	☐ Oui	<b>⋉</b> Non	
Matière grasse laitière	🔀 Oui	□ Non	3.53
Farine de blé	☐ Oui	<b>⋉</b> Non	
Lactose	🔀 Oui	□ Non	2.67
Matières premières d'origine animale	🗷 Oui	☐ Non	< 1%
Dérivés du porc	🗷 Oui	☐ Non	< 1%
Sel	🔀 Oui	☐ Non	0,05
Huile de palme	☐ Oui	<b>⋉</b> Non	

# Spécification du produit



## 4.3 Déclaration des allergènes

### Utilisation d'ingrédients à potentiel allergène

Catégorie	Identification Utilisé dans le selon:		é dans le p	oroduit	Type, désignation exacte (ex. farine de blé, lait, etc.)
Categorie	Directives UE	Traces	Oui	Non	(,,,
Lait et produits dérivés	х		×		crème, lait entier, lait entier en poudre
<b>Oeufs</b> et produits dérivés	x		×		jaune d'oeuf
Soja et produits dérivés	х	×			
Céréales contenant du gluten Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et autres variétés hybrides	x	×			
Poissons et produits dérivés	х	×			
Crustacés et produits dérivés	x			×	
Mollusques et produits dérivés	х			×	
Fruits à coque Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland et produits dérivés	x	×			
Arachides et produits dérivés	х			×	
Graines de sésame et produits dérivés	х	×			
Sulfites (E220 - E228)  dont la teneur dépasse 10 mg/kg ou 10 ml/l et les produits dérivés	X			×	
Céleri et produits dérivés	Х			×	
Lupin et produits dérivés	х			×	
Moutarde et produits dérivés	Х			×	

# Spécification du produit



## 5 Information nutritionnelle

#### Conformément à (UE) n°1169/2011

Valeurs n pour 100	utritionnelles g	
Energie:		823 kJ
		196 kcal
Matière g	rasse	10.4 g
dont	acides gras saturés:	2.7 g
ac	cides gras mono-insaturés:	30.0 g
í	acides gras poly-insaturés:	6.9 g
Glucides:		18.7 g
dont	sucres:	15.8 g
Fibres:		0.5 g
Protéines		7.1 g
Sel:	_	< 0.1 g

## 6 Irradiation / Acides gras trans

Le produit a t-il été traité avec un rayonnement ionisant ?	□ Oui	<b>⋈</b> Non
Le produit fini contient-il des ingrédients qui ont été traités par rayonnement ionisant ?	□ Oui	<b>⊠</b> Non
Le produit contient-il des acides gras trans artificiels ?	Non	
Quantité		

## 7 Autres ingrédients

Le produit fini a-t-il été traité avec des nanotechnologies?	□ Oui	<b>⋈</b> Non
Le produit fini contient-il des ingrédients OGM?	□ Oui	<b>⋈</b> Non

## 8 Etiquette

grédients : LAIT entier 52,9%, jaune d'OEUF* 23,6%, sucre, gelée bevaroise (sucre glace, gélatine de porc, sirop de glucose de bié, amidon de pomme de terre, poudre de LAIT	
gradients: whole MEX 52,0%, EGG yolk* 23,6%, sugar, Bevarian style jelly (load sugar, point geatine, which guidose syrup, policies	7%.
staten: VOLLMILCH 52.9%, EIGELB* 23.8%, Zucker, Bayerisches Gelee (Puderzucker, Gelatine, Gauscoseptup, Statene, VULLMILCH 52.9%, EIGELB*, Zucker, Bayerisches Gelee (Puderzucker, Gelatine, Gauscoseptup, Statene, VULLMILCH 75.9%), Der 10.000, Der	
2%, Vaniliosamen 0,05%.	
2%, ValueSSEMEN U. ID-X.  page contains the business of facts in energia, dis globars, dis possions of dis sign. Certains dis page / May contains and business of facts in energia, displant, displants from the contains an experiment of the contains and contains a c	
formatives relatives and the property of the p	
in to propose the product. District 19th (District	
Accordance (Section 2015) About the Claim Control of the Control o	
UMINI CREME A DROLLER Set 12 Three control of the C	
273667	K
(01)(03604380273664(10)150618(15)191215(91)331000007 Coup do pater Poids net / Net weight / 660	$\sigma$
(i) (ii) (iii) (ii	5
Date de febrication / Production date / Produktionsdatum: 150618	
A Consommer de préférence avant le / Best before / Mindestens haltbar bis : 13/12/19	
A Comercer à - 18°C. Ne pas recompeter un produit décongeté. / Store et -18°C. Don't refreeze once defrosted.	
Tietgeldühlt lagern bei -18°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. (43.145.094)	
Fabrique en Frence. / Made in Frence. / Hergestellt in Frankreich.	