

MIDI PYRENEES
PATISSERIES

Philippe Urraca

BANDE DE TIRAMISU 800gx3
TIRAMISU STRIP 800gx3
BANDA DE TIRAMISU 800gx3PRODUIT FABRIQUE EN FRANCE / MADE IN FRANCE / PRODUCTO FABRICADO EN FRANCIA
GAMME CATALOGUE-CREATIONS PHILIPPE URRACA

Code article Article code Código artículo	Code EAN EAN code Código EAN	Dimension Size Dimensión	Poids net / piece Net weight / piece Peso neto / pieza	Poids brut / piece Gross weight / piece Peso bruto / pieza	Pièces / UV Pieces / UV Piezas / UV	Poids net / UV Net weight / UV Peso neto / UV	Poids brut / UV Gross weight / UV Peso bruto / UV
95306	3328859530606	385 x 100	800g	800g	3	2,400 kg	2,850kg

COMPOSITION / INGREDIENTS / COMPOSICIÓN

Ingrédients: Eau, crème UHT (**LAIT**), sucre, jaunes d'œufs liquides (**ŒUF**), blancs d'œufs liquides (**ŒUF**), sirop de glucose de blé (**SULFITES**), lait demi-écrémé UHT (**LAIT**), mascarpone 3,8% [Crème de lait, lait, acidifiant: acide citrique] (**LAIT**), féculé de pomme de terre, farine de blé (**GLUTEN**), pâte à glacer brune [Sucre, graisse végétale totalement hydrogénée (noix de coco, palmiste), lait écrémé en poudre, émulsifiant : lécithine de soja] (**LAIT**, **SOJA**), Marsala 17% vol. 0,9% (**SULFITES**), poudre de cacao 0,85%, chocolat 73% cacao 0,5% [Masse cacao, sucre, beurre cacao, émulsifiant: lécithine de soja, arôme vanille naturelle] (**SOJA**), gélatine de poisson (**POISSON**), café soluble 0,4%, huile de tournesol. **Ces produits contiennent: lait, œufs, gluten, soja, poisson, sulfites. Fabriqué dans un atelier manipulant également de l'arachide, fruits à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin.**

Ingredients: Water, UHT cream (**MILK**), sugar, liquid eggs yolks (**EGG**), liquid egg whites (**EGG**), wheat glucose syrup (**SULPHITES**), semi-skimmed milk UHT (**MILK**), mascarpone 3,8% [Cream of milk, milk, acidifying: citric acid (E330)] (**MILK**), potato flour, wheat flour (**GLUTEN**), dough to freeze (sugar, hydrogenated vegetable fat (coco nuts, palm), skimmed milk powder, emulsifier: soy lecithin (E322)) (**MILK**, **SOY**), Marsala 17% vol. 0,9% (**SULPHITES**), cocoa powder 0,85%, chocolate 73% de cocoa [Cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin (E322), natural vanilla flavouring] (**SOY**), fish gelatine (**FISH**), instant coffee 0,5 %, sunflower oil. **This product contains milk, gluten, eggs, soy, fish gelatine, sulphites. Made in a workshop using peanuts and other nuts, celery, sesame, mustard, lupine.**

Ingredients: Agua, crema UHT (**LECHE**), azúcar, yema de huevos líquida (**HUEVO**), claras de huevos líquidas (**HUEVO**), jarabe de glucosa de trigo (**SULFITOS**), leche semi-desnatado UHT (**LECHE**), mascarpone 3,8% [Crema de leche, leche, acidificante: ácido cítrico] (**LECHE**), fécula de patata, harina de trigo (**GLUTEN**), , pasta que hiela marfil (azúcar, grasa vegetal hidrogenada (coco, palma), leche desnatado en polvo, emulsionante: lecitina de soja) (**LECHE**, **SOJA**), Marsala 17% vol. 0,9% (**SULFITOS**), cacao en polvo 0,85%, chocolate 73% cacao 0,83% [Masa cacao, azúcar, manteca cacao, emulsionante: lecitina de soja, aroma vainilla natural] (**SOJA**), gelatina de pescado (**PESCADO**), café soluble 0,4%, aceite girasol. **Contiene leche, gluten, huevos, soja, pescado, sulfitos. Fabricado en un taller utilizando también cacahuete, frutos a cáscaras, apio, sésamo, mostaza, altramuz.**

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

Energie / Energy / Energía en KJ/100g	1048
Energie / Energy / Energía en Kcal/100g	250
Matières grasses / Fat content / Materias grasas en g/100g	12
dont saturées / saturated fat acid / Ácido graso saturado en g/100g	6,7
Glucides / carbohydrates / glúcidos en g/100g	32
dont sucres / sugar / azúcar en g/100g	28
Protéines / proteins / proteínas en g/100g	4,1
Sel / salt / sal en g/100g	0,03

MIDI PYRENEES
PATISSERIES*Philippe Urraca*BANDE DE TIRAMISU 800gx3
TIRAMISU STRIP 800gx3
BANDA DE TIRAMISU 800gx3**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

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Salmonella	Absence dans 25 g / None in 25 g / ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	< 100 ufc /g
	Staphylocoques coagulase (+)	< 100 ufc/g (m =10 et M =100)
	E.Coli	10 ufc/g
	Entérobactéries Enterobacterias Enterobacterias	< 100 ufc/g (m =10 et M =100)
	Flore totale Total flora Total flora	< 300 000 ufc/g

MODALITES DE CONSERVATION ET CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE / PROCEDURES FOR STORAGE AND USE / MODALIDADES DE CONSERVACIÓN Y CONDICIÓN DE USO**A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT : 18 MOIS / BEST BEFORE DATE: 18 MONTHS / LIMITE DE CONSUMO: 18 MESES**

Transport à - 18°C (l'arrêté du 21 décembre 2009 Annexe 1). 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 3H à + 4°C. **Modalité et durée de conservation à 4°C** : 48h.

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

Transport at - 18°C (the decree of December 21, 2009). For short periods of time limited to the operations of handling during loading and unloading of the goods, a light rise in temperature on the surface of food can be tolerated. For deep-frozen foods, this rise should not exceed 3° C, so that the temperature on the surface of food never exceeds -15° C. **Best defrosting time**: for 3hrs at +4°C. **Shelf life after defrosting**: 48h at +4°C.

DO NOT REFREEZE A DEFROSTED PRODUCT

Transporte a - 18°C (Decreto de 21 de diciembre de 2009). 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. **Consejo de descongelación**: 3h a +4°C. **Modalidad y duración de conservación**: 48h a 4°C.

NO CONGELAR EL PRODUCTO UNA VEZ DESCONGELADO

INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTICAL INFORMATION / INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Code article Article code Código artículo	Dimension UV Box size (mm) Dimensión UV	Cartons/couche Boxes/layer Cajas/filas	Couches/palette Layers/pallet Filas/paleta	Cartons/palette Boxes/pallet Cajas/paleta	Unités/palette Units/pallet Unidades/paleta	Dimension palette Pallet size (cm) Dimensión paleta	Poids brut/palette Gross weight/pallet Peso bruto/paleta
95306	405x115x65	6	17	102	306	120x80	291 kg

Fabricant / Manufacturer / Fabricando: La Compagnie des Desserts, 4 rue des Romains 11200 Lézignan-Corbières, FRANCE
Usine / Factory / Fabrica: Midi Pyrénées Pâtisseries Chemin d'Enducasse 32200 Gimont, FRANCE

QUA-ENR-22

Date de création : 06/08/2015

Emetteur :

Version : 5

Date de modification : 21/10/2021

Approbateur :