



la compagnie des desserts

MINI POM'PIE
APPLE PIE BUFFET
MANZANA BUFFET

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

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
160028	8425402179369	35 X 35	35 g	35 g	88	3,08 kg	3,38 kg

COMPOSITION / INGREDIENTS / COMPOSICIÓN

Composition : Pomme (39,15%), sucre, **beurre**, farine de **blé (gluten)**, farine d'**amande**, **œuf**, cannelle moulue, acidifiant (E-330) y conservateurs (E-202, E-281).

List of ingredients: Apple (39,15%), sugar, **butter**, **wheat** flour (**gluten**), **almond** flour, **egg**, cinnamon, acidulant (E-330) and preservatives (E-202, E-281).

Composicion: Manzana (39,15%), azúcar, **mantequilla**, harina de **trigo (gluten)**, harina de **almendras**, **huevo**, canela molida, acidulante (E-330) y conservantes (E-202, E-281).

Fabriqué dans un atelier utilisant : (liste d'allergènes potentiellement présents) **lait, cacahuètes, fruits à coque, soja, sésame, sulfites.**

Produced in a workshop using: **milk, peanuts, nuts, soya, sesame, sulphites.**

Fabricado en un taller utilizando también: **leche, cacahuetes, frutos secos, soja, sésamo, sulfitos.**

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)	1.079
Valeur nutritionnelle / Nutritional values / Valor nutricional (kcal/100g)	258
Matière grasse / Fat content / Materia grasa (/100g)	10,00 g.
dont saturées / saturated fat acid / Ácido graso saturado (g/100g)	5,88 g.
Glucides / Carbohydrates / Glúcidos (g/100g)	37,80 g.
Dont sucre/ sugar/ azúcar (/100g)	21,31 g.
Protéines / Protids / Prótidos (/100g)	2,80 g.
Sel / salt / sal (g/100g)	0,02 g.
Fibres alimentaires (g/100g)	2,80 g.



MINI POM'PIE
APPLE PIE BUFFET
MANZANA BUFFET

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

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

A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT : 11 MOIS / BEST BEFORE DATE : 11 MONTHS / LIMITE DE CONSUMO : 11 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 : 6 heures à +4°C (réfrigérateur ventilé)

Conservation après décongélation : 3 jours à +4°C (réfrigérateur ventilé)

Mise en œuvre : Servir après décongélation.

NE JAMAIS RECONGELER LE PRODUIT S'IL A ETE DECONGELE

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

Shelf life after defrosting: 3 days at +4°C (ventilated fridge)

Advice for use: Serve after thawing.

DO NOT REFREEZE A DEFROSTED PRODUCT



la compagnie des desserts

MINI POM'PIE
APPLE PIE BUFFET
MANZANA BUFFET

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: 6 horas a +4°C.

Conservación después del deshielo: 3 días a + 4 ° C (refrigerador ventilado)

Consejo de utilización : Servir después descongelación.

NO CONGELAR EL PRODUCTO UNA VEZ DESCONGELADO

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
160028	40x30 H 7	6	22	132	2.772	120x80 H 170	446,2 kg.

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