

**TARTE AU BANOFFEE
BANOFFEE PIE
PASTEL DE BANOFFEE**

**PRODUIT FABRIQUE EN ANGLETERRE / MADE IN ENGLAND / PRODUCTO FABRICADO INGLATERRA
GÂTEAU CONGELÉ/FROZEN CAKE/PASTEL CONGELADO**

Code article Article code Código artículo	Volume Volume Volume	Code EAN EAN code Código EAN	Poids Net par piece Net weight per tub Peso neto por pieza	Poids brut par piece Gross weight per tub Peso bruto por pieza	Poids Net par colis Net weight per box Peso neto por paquete	Poids brut par colis Gross weight per box Peso bruto por paquete
LFLBAN02001	n/a	5060278920559	n/a	n/a	2280g	2520g

COMPOSITION / INGREDIENTS / COMPOSICIÓN

Ingédients : Crème caramel (LAIT entier, sucre, LAIT écrémé en poudre), crème fleurette (LAIT), chapelure de biscuit [farine de BLÉ enrichie (farine de BLÉ, carbonate de calcium, fer, niacine, thiamine), farine de BLÉ complète, huiles végétales (palme, colza), sucre, sirop de sucre partiellement inverti, poudres à lever : bicarbonate de sodium, bicarbonate d'ammonium ; sel], tranches de banane, copeaux de chocolat noir (sucre, pâte de cacao, matière grasse laitière, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), margarine [huile végétale (huile de palme, huile de colza en proportions variables), eau, sel, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras ; arômes, colorants : rocou, curcumine], stabilisateur de crème (glucose, sucre, gélatine de bœuf, sel, arôme naturel de vanille), gélatine de bœuf, poudre de cacao

Ces produits contiennent : Gluten, Lait, Soja. **Peut contenir :** Oeufs, Noix, Sulfites.

Ingredients: Caramel Cream (Whole MILK, Sugar, Skimmed MILK Powder), Whipping Cream (MILK), Biscuit Crumb [Fortified WHEAT Flour (WHEAT Flour, Calcium Carbonate, Iron, Niacin, Thiamine), Wholemeal WHEAT Flour, Vegetable Oils (Palm, Rapeseed), Sugar, Partially Inverted Sugar Syrup, Raising Agents: Sodium Bicarbonate, Ammonium Bicarbonate; Salt], Banana Slices, Dark Chocolate Shavings (Sugar, Cocoa Mass, MILK Fat, Cocoa Butter, Emulsifier: SOYA Lecithin, Natural Vanilla Flavouring), Margarine [Vegetable Oil (Palm, Rapeseed Oil In Varying Proportions), Water, Salt, Emulsifier: Mono- And Diglycerides Of Fatty Acids; Flavours, Colours: Annatto, Curcumin], Cream Stabiliser (Glucose, Sugar, Beef Gelatine, Salt, Natural Vanilla Flavouring), Beef Gelatine, Cocoa Powder

These products contain : Gluten, Milk, Soya. **May contain :** Eggs, Nuts, Sulphites.

Ingredientes: Crema de caramelo (LECHE entera, azúcar, LECHE desnatada en polvo), Crema batida (LECHE), Miga de galleta [Harina de TRIGO fortificada (harina de TRIGO, carbonato de calcio, hierro, niacina, tiamina), harina de TRIGO integral, aceites vegetales (palma, colza), azúcar, jarabe de azúcar parcialmente invertido, gasificantes: bicarbonato de sodio, bicarbonato de amonio; Sal], rodajas de plátano, virutas de chocolate negro (azúcar, pasta de cacao, grasa de LECHE, manteca de cacao, emulsionante: lecitina de soja, aroma natural de vainilla), margarina [aceite vegetal (palma, aceite de colza en proporciones variables), agua, sal, emulgente: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos; Aromas, colorantes: achiote, curcumina], estabilizante de nata (glucosa, azúcar, gelatina de vacuno, sal, aroma natural de vainilla), gelatina de vacuno, cacao en polvo

Estos productos contienen : Gluten, Leche, Soja. **Puede contener :** Huevos, Nueces, 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

Energie / Energy / Energía en KJ/100g	1351
Energie / Energy / Energía en Kcal/100	323
Matières grasses / Fat content / Materias grasas en g/100g	15.6
<i>dont saturées / saturated fat acid / Ácido graso saturado en g/100g</i>	8.1
Glucides / carbohydrates/ glúcidos en g/100g	39.7
<i>dont sucres / sugar / azúcar en g/100g</i>	32.5

TARTE AU BANOFFEE BANOFFEE PIE PASTEL DE BANOFFEE

Protéines / proteins / proteínas en g/100g	5.5
Sel / salt / sal en g/100g	0.36

OGM et IONISATION / GMO and IONIZATION / OGM y 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.

Este producto y las materias primas utilizadas para su fabricación no han sido modificados genéticamente ni derivados de OGM según lo definido por el reglamento CE 1829/2003 y 1830/2003. Este producto y las materias primas utilizadas en su producción no han sido tratados mediante un proceso de irradiación. 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

- Règlements 852 et 853 – 2004 : Paquet Hygiène / No. 852 and No. 853 – 2004 : hygiene package / Reglamentos 852 y 853 – 2004 : Paquete Higiene
- Règlement 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires / and No. 2073/2005 regarding microbiological criteria for foodstuff / Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.

	TEST	SATISFACTORY	UNSATISFACTORY
CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	ACC	<10 ⁴	≥10 ⁵
	ENTERO	<10 ²	≥10 ⁴
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	E. COLI	<20	≥100
	SALMONELLA	ND 25g	DETECTED
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	LISTERIA SPP	ND 25g	DETECTED
	C. PERFRINGENS	<20	≥10 ⁴
	B. CEREUS	2 x <10 ³	≥10 ⁵
	S. AUREUS	<20	≥100

MODALITES DE CONSERVATION ET CONDITION DE MISE EN ŒUVRE / PROCEDURES FOR STORAGE AND USE / MODALIDADES DE CONSERVACIÓN Y CONDICIÓN DE APLICACIÓN

DUREE DE CONSERVATION : 18 Mois à -18°C. SHELF LIFE : 18 Months at -18°C. DURACIÓN DE CONSERVACIÓN : 18 Meses a -18°C

Transport à - 18°C (l'arrêté du 21 décembre 2009) Pour de courtes périodes de temps limitées aux opérations de manutention lors du chargement et du déchargement des marchandises, une légère élévation de température peut être tolérée à la surface des marchandises. Pour les aliments surgelés, cette élévation ne doit pas dépasser 3°C, afin que la température à la surface des aliments ne dépasse jamais - 15°C. Consommer congelé. Température de service : entre - et -18°C.16°C

Méthode de décongélation : Décongélation pendant 4h - 4°C / Durée de conservation : 3j à 4°C

NE RECONGELEZ PAS UN PRODUIT DÉCONGELÉ.

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 can be tolerated on the surface of goods. For deep-frozen foods, this rise should not exceed

TARTE AU BANOFFEE
BANOFFEE PIE
PASTEL DE BANOFFEE

3° C, so that the temperature on the surface of food never exceeds -15° C. Consume frozen. Temperature of service: between - 16°C and - 18°C.

Defrosting method: Defrost during 4h - 4°C / Shelf Life: 3d at 4°C

DO NOT REFREEZE A DEFROSTED PRODUCT.

Transporte a - 18°C (decreto del 21 de diciembre de 2009) Durante breves períodos de tiempo limitados a las operaciones de manipulación durante la carga y descarga de la mercancía, se puede tolerar un ligero aumento de temperatura en la superficie de la mercancía. Para los alimentos ultracongelados, este aumento no debe exceder los 3 ° C, de modo que la temperatura en la superficie de los alimentos nunca exceda los -15 ° C. Consumir congelado. Temperatura de servicio: entre - y -18°C.16°C

Método de descongelación: Descongelación durante 4h - 4°C / Vida útil: 3d a 4°C

NO VUELVA A CONGELAR UN PRODUCTO DESCONGELADO.

INFORMATIONS LOGISTIOUES / LOGISTICAL INFORMATION / INFORMACIÓN

Code article Article code Código artículo	Conditionnement Packaging Acondicionamiento	DIMENSION SIZE DIMENSION	Pièces carton Pieces per box Piezas por caja	Cartons rang boxes per layer Cajas por fila	Rangs par palette layers per pallet Filas por paleta	Cartons par palette Boxes per pallet Cajas por paleta	Unités palette Units per pallet Unidades por paleta
LFLBAN02001	2 LAYER CAKE BOX FREEZER GRADE	263MM X 285MM X 108MM	1	12	14	168	168

Fabricant / Manufacturer / Fabricando: La Compagnie des Desserts, 4 rue des Romains, 11200 Lézignan-Corbières, FRANCE

Usine / Factory / Fabrica: