

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

PATISSERIE SURGELEE / FROZEN PATISSERIE / PASTELERIA CONGELADA

Code article Article code Código artículo	Code EAN EAN code Código EAN	Dimensions Size (mm) Dimensiones	Poids net/piece Piece net weight Peso neto/pieza	Poids brut/piece Piece gross weight Peso bruto/pieza	Pièces/colis Pieces/box Piezas/paquete	Poids net/colis Box net weight Peso neto/paquete	Poids brut/colis Box gross weight Peso bruto/paquete
3415	3760187009544	260x40	1400 g	1400 g	1	1,400 kg	1,561 kg

COMPOSITION / COMPOSITION / COMPOSICIÓN

Ingrédients : fromage à la crème 39,1% [lait pasteurisé, crème pasteurisée, eau, protéines de lait, sel, correcteur d'acidité : acide lactique, stabilisants : carraghénanes, gomme xanthane, ferments lactiques] (LAIT), crème fraîche épaisse 30% M.G. [crème fraîche pasteurisée (LAIT), ferments lactiques (LAIT)], sucre, farine de blé (GLUTEN), beurre (LAIT), œuf (OEUF), amande en poudre (FRUIT A COQUE), amidon de maïs cireux, sel fin [sel, antiagglomérant E535], fibre de carotte, poudre à lever [diphosphate disodique E450i, carbonate acide de sodium E500ii, amidon de blé (GLUTEN)]

Contient lait, œuf, fruits à coque et gluten. Fabriqué dans un atelier manipulant également soja, autres fruits à coque et poisson (gélatine).

Ingredients: cream cheese 39.1% [pasteurized milk, pasteurized cream, water, milk proteins, salt, acidity regulator: lactic acid, stabilizers: carrageenan, xanthan gum, lactic ferments] (MILK), thick crème fraîche 30% fat [pasteurized crème fraîche (MILK), lactic ferments (MILK)], sugar, wheat flour (GLUTEN), butter (MILK), egg (EGG), almond powder (NUT), waxy maize starch, salt [salt, anti-caking agent E535], carrot fiber, baking powder [disodic diphosphate E450i, sodium hydrogen carbonate E500ii, wheat starch (GLUTEN)]

Contains milk, egg, nuts and gluten. Manufactured in a factory that also uses soy, other nuts and fish (gelatine).

Ingredientes: queso crema 39,1% [leche pasteurizada, nata pasteurizada, agua, proteínas de leche, sal, corrector de acidez: ácido láctico, estabilizantes: carrageninas, goma xantana, fermentos lácticos] (LECHE, nata fresca espesa 30% M.G. [nata fresca pasteurizada (LECHE), fermentos lácticos (LECHE)], azúcar, harina de trigo (GLUTEN), mantequilla (LECHE), huevo (HUEVO), almendra en polvo (FRUTO DE CÁSCARA), almidón de maíz ceroso, sal [sal, antiaglomerante E535], fibra de zanahoria, empolva a levantar [difosfato disódico E450i, carbonato ácido de sodio E500ii, almidón de trigo (GLUTEN)]

Contiene leche, huevo, frutos de cáscara y gluten. Fabricado en un taller que también manipula soja, otros frutos de cáscara y pescado (gelatina).

VALEURS NUTRITIONNELLES / NUTRITIONAL VALUES / VALORES NUTRICIONALES

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

Energie / Energy in / Energía en KJ/100g	1 395
Energie / Energy in / Energía en Kcal/100	335
Matières grasses / Fat content in / Materias grasas en g/100g	24
<i>dont saturées / saturated fat acid / Ácido graso saturado en g/100g</i>	15
Glucides / carbohydrates in / glúcidos en g/100g	24
<i>dont sucres / sugar in / azúcar en g/100g</i>	19
Protéines / proteins in / proteínas en g/100g	5,2
Sel / salt in / sal en g/100g	0,62

Méthode par calcul / by calculated method / método por cálculo

OGM - IONISATION / GMO - IONISATION / OGM - 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.

CRITERES BACTERIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIAS / CRITERIOS BACTERIOLÓGICOS

- Règlements / Regulation / Reglamento 852 et 853-2004: Paquet Hygiène / Hygiene package / Paquete Higiene
- Règlement / Regulation / Reglamento 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires / regarding microbiological criteria for foodstuff / relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.

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

DUREE DE VIE ET DLUO / BEST BEFORE DATE / DURACION Y FECHA LIMITE DE CONSUMO

Date de fabrication + 18 mois à -18°C / Date of manufacture + 18 months at -18°C / Fecha de fabricación + 18 meses a -18°C

CONSEILS D'UTILISATION / DIRECTIONS FOR USE / CONSEJO DE UTILIZACION

Transport à -18°C (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'exécède jamais -15°C.

Conseil d'utilisation : Pour la décongélation mettre 6h à + 4°C / **Modalité et durée de conservation** : 48 heures à + 4°C.

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

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

Defrosting method: Defrost during 6h at +4°C / **Shelf life**: 48 hours at 4°C.

DO NOT FREEZE A DEFROSTED PRODUCT

Transporte a -18°C (Decreto de 10 de julio de 2008) En caso de períodos 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, un ligero aumento 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 utilización: Descongelar durante 6h a +4°C / **Modalidad y duración de conservación**: 48 horas a +4°C.

NO CONGELAR EL PRODUCTO UNA VEZ DESCONGELADO

INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTIC INFORMATION / INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Code article Article code Código artículo	Dimension Size mm Dimensión (mm)	Colis/couche Boxes/layer Paquete/filas	Couche/palette Layers/pallet Filas/paleta	Cartons/palette Boxes/pallet Paquete/paleta	Unités/palette Units/pallet Unidades/paleta	Dimension palette Dimension pallets Paleta dimensión (cm)	Poids brut/palette Gross weight/pallet Peso bruto/paleta
3415	290x251x60	12	12	144	144	120x80x87	255 kg

Fabricant / Manufacturer / Fabricante : Compagnie des Desserts 4, rue des romains 11200 Lézignan-Corbières
Usine / Factory / Fábrica : Gourmet Parisien, 16, rue du meunier, zone du Moulin 95723 Roissy Charles de Gaulle