



la compagnie des desserts

GÂTEAU AU FROMAGE TOURBILLON À LA CANNELLE LG SIGNATURE (VE) (NGCI)
14PTN

LG SIGNATURE CINNAMON SWIRL CHEESECAKE (VE) (NGCI) 14PTN
LG SIGNATURE CINNAMON SWIRL PASTEL DE QUESO (VE) (NGCI) 14PTN

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
VGCCC01001	n/a	5060278923185	n/a	n/a	1690g	1860g

COMPOSITION / INGREDIENTS / COMPOSICIÓN

Ingédients : Fromage à pâte molle [eau, huile de noix de coco, concentré de protéines de soja, sel, correcteur d'acidité : acide lactique (sans produits laitiers), sucre, épaississant : carraghénane ; Arômes naturels], Base De Biscuit Cheesecake Sans Gluten [Margarine (huile végétale (palme, colza), eau, sel, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras ; Couleurs : Rocou, Curcumine ; arôme naturel), avoine sans gluten, sucre (avec mélasse), farine de sorgho, farine de maïs, poudre à lever : pyrophosphate acide de sodium, bicarbonate de sodium ; farine de riz, sel], sucre semoule blanc, cassonade claire molle (sucre de canne, mélasse de canne), sucre demerara (sucre, mélasse de canne), arôme, substitut d'œuf (amidon de pomme de terre, amidon de tapioca, enveloppe de psyllium, correcteur d'acidité : carbonate de calcium, acide citrique ; épaississant : gomme de guar, hydroxypropylméthylcellulose), **lait de SOJA** [base de **SOJA** (eau, FÈVES de SOJA **décortiquées**), extrait de pomme, régulateurs d'acidité : phosphates de potassium, carbonate de calcium ; sel, stabilisant : gomme gellane, vitamines], 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], cannelle moulue, sucre glace, amidon de maïs cireux, lait de coco (extrait de coco, eau, stabilisants : carboxyméthylcellulose sodique, gomme xanthane ; émulsifiant : polysorbate 60), jus de citron

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

Ingredients: Soft Cheese [Water, Coconut Oil, **SOYA** Protein Concentrate, Salt, Acidity Regulator: Lactic Acid (Dairy Free), Sugar, Thickener: Carrageenan; Natural Flavourings], Gluten Free Cheesecake Biscuit Base [Margarine (Vegetable Oil (Palm, Rapeseed), Water, Salt, Emulsifier: Mono- And Diglycerides Of Fatty Acids; Colours: Annatto, Curcumin; Natural Flavouring), Gluten Free Oats, Sugar (With Molasses), Sorghum Flour, Maize Flour, Raising Agent: Sodium Acid Pyrophosphate, Sodium Bicarbonate; Rice Flour, Salt], White Caster Sugar, Soft Light Brown Sugar (Cane Sugar, Cane Molasses), Demerara Sugar (Sugar, Cane Molasses), Flavouring, Egg Replacer (Potato Starch, Tapioca Starch, Psyllium Husk, Acidity Regulator: Calcium Carbonate, Citric Acid; Thickener: Guar Gum, Hydroxypropyl Methyl Cellulose), **SOYA** Milk [**SOYA** Base (Water, Hulled **SOYABEANS**), Apple Extract, Acidity Regulators: Potassium Phosphates, Calcium Carbonate; Salt, Stabiliser: Gellan Gum, Vitamins], Margarine [Vegetable Oil (Palm, Rapeseed Oil In Varying Proportions), Water, Salt, Emulsifier: Mono- And Diglycerides Of Fatty Acids; Flavourings, Colours: Annatto, Curcumin], Ground Cinnamon, Icing Sugar, Waxy Maize Starch, Coconut Milk (Coconut Extract, Water, Stabilisers: Sodium Carboxymethyl Cellulose, Xanthan Gum; Emulsifier: Polysorbate 60), Lemon Juice

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

Ingredientes: Queso blando [agua, aceite de coco, concentrado de proteína de soja, sal, corrector de acidez: ácido láctico (sin lácteos), azúcar, espesante: carragenina; Saborizantes naturales], base de galleta de tarta de queso sin gluten [Margarina (aceite vegetal (palma, colza), agua, sal, emulsionante: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos; Colores: Achiote, Curcumina; aroma natural), avena sin gluten, azúcar (con melaza), harina de sorgo, harina de maíz, gasificante: pirofosfato ácido de sodio, bicarbonato de sodio; harina de arroz, sal], azúcar en polvo blanco, azúcar morena clara suave (azúcar de caña, melaza de caña), azúcar demerara (azúcar, melaza de caña), aroma, sustituto de huevo (almidón de patata, almidón de tapioca, cáscara de psyllium, regulador de acidez: carbonato de calcio, ácido cítrico; espesante: goma guar, hidroxipropilmetilcelulosa), **leche de soja** [base de **soja** (agua, soja descascarada), extracto de manzana, reguladores de la acidez: fosfatos de potasio, carbonato de calcio; Sal, Estabilizante: Goma Gellan, Vitaminas], Margarina [Aceite vegetal (palma, aceite de colza en proporciones variables), Agua, Sal, Emulgente: Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos; aromas, colorantes: achiote, curcumina], canela molida, azúcar glas, almidón de maíz ceroso, leche de coco (extracto de coco, agua, estabilizantes: carboximetilcelulosa de sodio, goma xantana; Emulsionante: Polisorbato 60), Jugo de Limón

Estos productos contienen : Soja. **Puede contener :** Gluten, Huevo, Leche, Frutos secos, Sulfitos

QUA-ENR-22

Date de création :

Emetteur : 

Version : x

Date de modification :

Approbateur: 

GÂTEAU AU FROMAGE TOURBILLON À LA CANNELLE LG SIGNATURE (VE) (NGCI) 14PTN

LG SIGNATURE CINNAMON SWIRL CHEESECAKE (VE) (NGCI) 14PTN

LG SIGNATURE CINNAMON SWIRL PASTEL DE QUESO (VE) (NGCI) 14PTN

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	1350
Energie / Energy / Energía en Kcal/100	323
Matières grasses / Fat content / Materias grasas en g/100g	17.6
dont saturées / saturated fat acid / Ácido graso saturado en g/100g	12.6
Glucides / carbohydrates/ glúcidos en g/100g	36.3
dont sucres / sugar / azúcar en g/100g	28.7
Protéines / proteins / proteínas en g/100g	3.9
Sel / salt / sal en g/100g	0.65

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
	E. COLI	<20	≥100
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	SALMONELLA	ND 25g	DETECTED
	LISTERIA SPP	ND 25g	DETECTED
	C. PERFRINGENS	<20	≥10 ⁴
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	B. CEREUS	2 x <10 ³	≥10 ⁵

QUA-ENR-22

Date de création :

Emetteur : 

Version : x

Date de modification :

Approbateur: 

**GÂTEAU AU FROMAGE TOURBILLON À LA CANNELLE LG SIGNATURE (VE) (NGCI)
14PTN****LG SIGNATURE CINNAMON SWIRL CHEESECAKE (VE) (NGCI) 14PTN
LG SIGNATURE CINNAMON SWIRL PASTEL DE QUESO (VE) (NGCI) 14PTN**

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 : 5j 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 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: 5d at 4°C

DO NOT REFREEZE A DEFROSTED PRODUCT.

Transporte a - 18°C (decreto del 21 de diciembre de 2009) Durante breves periodos 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: 5d a 4°C

NO VUELVA A CONGELAR UN PRODUCTO DESCONGELADO.**INFORMATIONS LOGISTIQUES / 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
VGCCCI01001	CHEESECAKE BOX FREEZER GRADE	267MM X 246MM X 68 MM	1	12	22	264	264

Fabricant / Manufacturer / Fabricando: Destiny Foods, Unit 1-5, Railway Street, M18 8FE, Manchester, United Kingdom
Usine / Factory / Fabrica:

QUA-ENR-22

Date de création :

Emetteur :

Version : x

Date de modification :

Approbateur :