

MIDI PYRENEES  
PATISSERIES*Philippe Urraca*PIC'POP FRAMBOISE 20gx48  
RASPBERRY PIC'POP 20gx48  
PIC'POP FRAMBUESA 20gx48PRODUIT FABRIQUE EN FRANCE / MADE IN FRANCE / PRODUCTO FABRICADO EN FRANCIA  
GAMME TRAITEUR, PAUSE ET RECEPTION

Code article Article code Código artículo	Code EAN EAN code Código EAN	Dimension Size Dimensión	Poids net par piece Net weight per piece Peso neto por pieza	Poids brut par piece Gross weight per piece Peso bruto por pieza	Pièces par UV Pieces per UV Piezas por UV	Poids net par UV Net weight per UV Peso neto por UV	Poids brut par UV Gross weight per UV Peso bruto por UV
95307	3328859530705	Ø 35mm	20g	20,5g	48	0,96Kg	1,264Kg

**COMPOSITION / INGREDIENTS / COMPOSICIÓN**

**Ingrédients :** Purée de framboise 23% (framboise 90%, sucre), chocolat blanc 21,9% (sucre, lait entier en poudre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de soja (E322), arôme : vanille naturelle) (**LAIT, SOJA**), lait demi-écrémé UHT (**LAIT**), beurre (**LAIT**), jaunes d'œuf liquides (**ŒUF**), œuf liquide entier (**ŒUF**), eau, farine de blé (**GLUTEN**), sucre, copeaux de chocolat blanc 2,3% (Sucre, lait entier en poudre, beurre de cacao 23,5%, arôme, émulsifiant : lécithine de soja) (**LAIT, SOJA**), amidon modifié (E1442), huile de tournesol, sel 0,05%, colorant rouge E129\*. **\*E129: peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants.**

**Ces produits contiennent : lait, gluten, œufs, soja. Fabriqués dans un atelier manipulant également de l'arachide, fruits à coques, sulfites, céleri, sésame, moutarde, lupin, poisson.**

**Ingredients :** Raspberry puree 23% (raspberry 90%, sugar), white chocolate 21,9% (sugar, whole milk powder, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin (E322), natural vanilla flavouring) (**MILK, SOY**), UHT half skimmed milk (**MILK**), butter (**MILK**), liquid egg yolks (**EGG**), water, liquid whole eggs (**EGG**), water, wheat flour (**GLUTEN**), sugar, white chocolate shavings 2,3% (Sugar, whole milk powder, cocoa butter 23,5%, flavour, emulsifier: soy lecithin (E322)) (**MILK, SOY**), modified starch (E1442), sunflower oil, salt 0,05%, red colouring agent E129\*. **\* E129: may have undesirable effects on activity and attention in children.**

**These products contain milk, gluten, eggs, soy. Made in a workshop using peanuts and other nuts, sulphites, celery, sesame, mustard, lupine, fish.**

**Ingredientes:** Frambuesa puré 23% (frambuesa 90%, azúcar), chocolate blanco 21,9% (azúcar, polvo de leche entera, mantequilla de cacao, emulsionante: lecitina de soja (E322), aroma: vainilla natural) (**LECHE, SOJA**), leche semi-desnatado UHT (**LECHE**), mantequilla (**LECHE**), yema de huevo líquida (**HUEVO**), huevo entero líquido (**HUEVO**), agua, harina de trigo (**GLUTEN**), azúcar, trozos de chocolate blanco 2,3% (Azúcar, polvo de leche entera, mantequilla de cacao 23,5%, aroma, emulsionante: lecitina de soja (E322)) (**LECHE, SOJA**), almidón modificado (E1442), aceite de girasol, sal 0,05%, colorante rojo E129\*. **\*E129: puede tener efectos no deseados sobre la actividad y la atención en los niños.**

**Contiene leche, gluten, huevos, soja. Fabricado en un taller utilizando también cacahuete, frutos a cáscaras, sulfitos, apio, sésamo, mostaza, altramuz, pescado.**

**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	1245
Energie / Energy / Energía en Kcal/100g	299
Matières grasses / Fat content / Materias grasas en g/100g	20
dont saturées / saturated fat acid / Ácido graso saturado en g/100g	12
Glucides / glucids / glúcidos en g/100g	26
dont sucres / sugar / azúcar en g/100g	19
Protéines / proteins / proteínas en g/100g	4,8
Sel / salt / sal en g/100g	0,1

QUA-ENR-22

Date de création : 06/10/2016

Emetteur :

Version : 1

Date de modification :

Approbateur :

MIDI PYRENEES  
PATISSERIES*Philippe Urraca*PIC'POP FRAMBOISE 20gx48  
RASPBERRY PIC'POP 20gx48  
PIC'POP FRAMBUESA 20gx48

## 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

<b>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</b>  <b>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>  <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Salmonella	Absence dans 25 g / None in 25 g / ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	< 100 ufc /g
	Staphylocoques coagulase (+) « Glace au lait frais »	< 100 ufc/g (m =10 et M =100)
	E.Coli « Sorbet »	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

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'exécède jamais -15° C. **Conseil d'utilisation** : Pour la décongélation mettre 3H à + 4°C. **Modalité et durée de conservation à 4°C** : 24H.

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**: 24h 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**: 24h 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
95307	400x300x50	8	25	200	9600	120x80	192 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 : 06/10/2016

Emetteur :

Version : 1

Date de modification :

Approbateur :