

**PRODUIT FABRIQUE EN FRANCE / MADE IN FRANCE / PRODUCTO FABRICADO EN FRANCIA**  
**PATISserie SURGELEE / FROZEN PATISserie / PASTELERIA CONGELADA**

| Code article<br>Article code<br>Código artículo | Code EAN<br>EAN code<br>Código EAN | Dimensions<br>Size (mm)<br>Dimensiones | Poids net/piece<br>Piece net weight<br>Peso neto/pieza | Poids brut/piece<br>Piece gross weight<br>Peso bruto/pieza | Pièces/colis<br>Pieces/box<br>Piezas/paquete | Poids net/colis<br>Box net weight<br>Peso neto/paquete | Poids brut/colis<br>Box gross weight<br>Peso bruto/paquete |
|-------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 3950                                            | 3700913104099                      | d24                                    | 1200 g                                                 | 1200 g                                                     | 1                                            | 1,200 kg                                               | 1,343 kg                                                   |

**COMPOSITION / COMPOSITION / COMPOSICIÓN**

**Ingrédients :** chocolat noir 52% cacao min. 24,2% [pâte de cacao, sucre, émulsifiant : lécithine de tournesol E322, arôme naturel de vanille], margarine [huiles et graisse végétales raffinées (palme, colza), eau, émulsifiants : lécithine de tournesol E322, mono- et diglycérides d'acides gras E471, acidifiant : acide citrique E330, arômes naturels], sucre, blanc d'œuf (CEUF), jaune d'œuf (CEUF), farine de blé (GLUTEN), émulsifiant [eau, humectant : sorbitol E420, émulsifiants : mono et diglycérides de diacide gras, sel de sodium, potassium, et de calcium d'acide gras E470a, arôme naturel]

**Contient œuf et gluten. Fabriqué dans un atelier utilisant soja, lait, fruits à coque et poisson (gélatine).**

**Ingredients:** dark chocolate 52% cocoa min. 24.2% [cocoa mass, sugar, emulsifier: sunflower lecithin E322, natural vanilla flavouring], margarine [refined oil and vegetable fats (palm, rapeseed), water, emulsifiers: sunflower lecithin E322, mono and diglycerides of fatty acids E471, acidifier: citric acid E330, natural flavouring], sugar, egg white (EGG), egg yolk (EGG), wheat flour (GLUTEN), emulsifier [water, humectant: sorbitol E420, emulsifier: mono and diglyceride of fatty diacid, sodium potassium calcium fatty acid salt E470a, natural flavouring]

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

**Ingredientes:** chocolate negro 52% cacao min. 24,2% [pasta de cacao, azúcar, emulsificante: lecitina de girasol E322, aroma de vainilla natural], margarina [aceites vegetales y grasa refinadas (palma, colza), agua, emulsificantes: lecitina de girasol E322, mono y diglicéridos de ácidos grasos E471, acidificante: ácido cítrico E330, aromas naturales], azúcar, clara de huevo (HUEVO), yema de huevo (HUEVO), harina de trigo (GLUTEN), emulsificante [agua, humectante: sorbitol E420, emulsificantes: mono- y diglicéridos de di ácido graso, sal de sodio, potasio y de calcio de ácido graso E470a, aroma natural]

**Contiene huevo y gluten. Fabricado en un taller que también manipula soja, leche, 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

|                                                                            |              |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Energie / Energy in / Energía en KJ/100g</b>                            | <b>1 832</b> |
| <b>Energie / Energy in / Energía en Kcal/100</b>                           | <b>440</b>   |
| <b>Matières grasses / Fat content in / Materias grasas en g/100g</b>       | <b>30</b>    |
| <i>dont saturées / saturated fat acid / Ácido graso saturado en g/100g</i> | <b>14</b>    |
| <b>Glucides / carbohydrates in / glúcidos en g/100g</b>                    | <b>38</b>    |
| <i>dont sucres / sugar in / azúcar en g/100g</i>                           | <b>34</b>    |
| <b>Protéines / proteins in / proteínas en g/100g</b>                       | <b>5,4</b>   |
| <b>Sel / salt in / sal en g/100g</b>                                       | <b>0,08</b>  |

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<br>MICROBIOLOGIQUES | Salmonella                                          | Absence dans / None in / Ausencia en 25 g |
|                                      | Listeria monocytogenes                              | Absence dans / None in / Ausencia en 25 g |
| MICROBIOLOGICAL<br>CHARACTERISTICS   | Staphylocoques coagulase (+)                        | < 100 ufc/g (m =10 et M =100)             |
|                                      | E.Coli                                              | < 10 ufc/g                                |
| CARACTERÍSTICAS<br>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'excède jamais -15°C.

**Conseil d'utilisation** : Pour la décongélation mettre 4h à +4°C / **Modalité et durée de conservation** : 5 jours 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 4h at +4°C / **Shelf life**: 5 days at 4°C.

DO NOT FREEZE A DEFROSTED PRODUCT

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, 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 4h a +4°C / **Modalidad y duración de conservación**: 5 días a +4°C.

NO CONGELAR EL PRODUCTO UNA VEZ DESCONGELADO

#### INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTIC INFORMATION / INFORMACIÓN LOGÍSTICA

| Code article<br>Article code<br>Código artículo | Dimension<br>Size mm<br>Dimensión (mm) | Colis/couche<br>Boxes/layer<br>Paquete/filas | Couche/palette<br>Layers/pallet<br>Filas/paleta | Cartons/palette<br>Boxes/pallet<br>Paquete/paleta | Unités/palette<br>Units/pallet<br>Unidades/paleta | Dimension palette<br>Dimension pallets<br>Paleta dimensión (cm) | Poids brut/palette<br>Gross weight/pallet<br>Peso bruto/paleta |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 3950                                            | 290x251x60                             | 12                                           | 12                                              | 144                                               | 144                                               | 120x80x87                                                       | 225 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