

MIDI PYRENEES
PATISSERIES*Philippe Urraca*PIC'POP CARAMEL 20gx48
CARAMEL PIC'POP 20gx48
PIC'POP CARAMELO 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
95304	3328859530408	Ø 35mm	20g	20,5g	48	0,96Kg	1,264Kg

COMPOSITION / INGREDIENTS / COMPOSICIÓN

Ingrédients : Lait demi-écrémé UHT (**LAIT**), beurre (**LAIT**), caramel 12,6% (Sucre, eau), chocolat au lait 9,9% (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, lait écrémé en poudre, masse cacao, émulsifiant: lécithine de soja (E322), arôme vanille naturelle) (**LAIT, SOJA**), jaunes d'œuf liquides (**ŒUF**), œuf liquide entier (**ŒUF**), sucre, grains de noisette caramélisés 4,4% (Noisette 50%, sucre, sirop de glucose) (**FRUITS A COQUES**), eau, farine de blé (**GLUTEN**), amidon modifié (E1442), beurre de cacao, sel 0,18%.

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

Ingredients : UHT half skimmed milk (**MILK**), butter (**MILK**), caramel 12,6% (Sugar, eau), milk chocolate 9,9% (sugar, cocoa butter, whole milk powder, skimmed milk powder, cocoa mass, emulsifier: soy lecithin (E322), natural vanilla flavouring) (**MILK, SOY**), liquid egg yolks (**EGG**), liquid whole eggs (**EGG**), sugar, pieces of hazelnut caramelized 4,4% (Hazelnut 50%, sugar, glucose, syrup) (**NUTS**), water, wheat flour (**GLUTEN**), modified starch (E1442), cocoa butter, salt 0,18%.

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

Ingredientes: Leche semi-desnatado UHT (**LECHE**), mantequilla (**LECHE**), caramelo 12,6% (Azúcar, agua), chocolate con leche 9,9% (azúcar, mantequilla de cacao, polvo de leche entera, polvo de leche desnatado, masa cacao, emulsionante: lecitina de soja (E322), aroma vainilla natural) (**LECHE, SOJA**), yema de huevo líquida (**HUEVO**), huevo entero líquido (**HUEVO**), azúcar, grano de nuez caramelizada 4,4% (Avellana 50%, azúcar, jarabe de glucosa) (**FRUTOS A CASCARAS**), agua, harina de trigo (**GLUTEN**), almidón modificado (E1442), mantequilla de cacao, sal 0,18%.

Contiene leche, gluten, huevos, soja, frutos a cáscaras. Fabricado en un taller utilizando también cacahuete, 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	1305
Energie / Energy / Energía en Kcal/100g	313
Matières grasses / Fat content / Materias grasas en g/100g	20
dont saturées / saturated fat acid / Ácido graso saturado en g/100g	13
Glucides / glucids / glúcidos en g/100g	29
dont sucres / sugar / azúcar en g/100g	24
Protéines / proteins / proteínas en g/100g	4,2
Sel / salt / sal en g/100g	0,23

QUA-ENR-22

Date de création : 06/10/2016

Emetteur :

Version : 1

Date de modification :

Approbateur :

MIDI PYRENEES
PATISSERIES*Philippe Urraca*PIC'POP CARAMEL 20gx48
CARAMEL PIC'POP 20gx48
PIC'POP CARAMELO 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

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	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'excède 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
95304	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 :