



CAKE BANANE NAPPAGE CAMEL 1.350KG  
 CAKE BANANA CAMEL TOPPING 1.350KG  
 PASTEL BANANA CAMEL TOPPING 1.350KG  
 BOLO BANANA CAMEL COBERTURA 1.350KG

**PRODUIT FABRIQUE EN FRANCE / MADE IN FRANCE / PRODUCTO FABRICADO EN FRANCIA /  
 PRODUTO FABRICADO EM FRANÇA  
 GAMME CATALOGUE**

Code article Item number Código artículo Código de artigo	Code EAN EAN code Código EAN Código EAN	Dimensions Size (mm) Dimensiones Dimensões	Poids net par pièce Net weight per piece Peso neto por pieza Peso líquido por peça	Poids brut par pièce Gross weight per piece Peso bruto por pieza Peso bruto por peça	Pièces par UV Pieces per box Piezas por UV Peças por UV	Poids net par UV Net weight per box Peso neto por UV Peso líquido por UV	Poids brut par UV Gross weight per box Peso bruto por UV Peso bruto por UV
160273	03328851602 738	330X110	1.35KG	1.35KG	2	2.7KG	2.968

**COMPOSITION / INGREDIENTS / COMPOSICIÓN / COMPOSIÇÃO**

Ingrédients: sucre, farine de BLE (GLUTEN), ŒUFS, purée de banane 14.4% ( banane, anti-oxydant : acide ascorbique), huile de colza, sucre glace, poudre d'AMANDE (FRUITS A COQUES), pépites de chocolat blanc (sucre, LAIT entier en poudre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), crème liquide (crème (LAIT), stabilisant : carraghénanes E407), caramel aromatique 1.4% (sucre, eau), arôme naturel, poudre à lever : (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium, farine de BLÉ (GLUTEN)), poudre de cacao, sel, gomme de xanthane.

Ingredients: sugar, WHEAT flour (GLUTEN), EGGS, banana puree 14.4% (banana, antioxidant: ascorbic acid), rapeseed oil, icing sugar, ALMOND powder (NUTS), white chocolate chips (sugar, whole MILK powder, cocoa butter, emulsifier: SOY lecithin, natural vanilla flavor), liquid cream (cream (MILK), stabilizer: carrageenans E407), aromatic caramel 1.4% (sugar, water), natural flavor , baking powder: (disodium diphosphate, sodium hydrogen carbonate, WHEAT flour (GLUTEN)), cocoa powder, salt, xanthan gum.

Composicion (con alérgenos en negrita o en MAYUSCULA):

Ingredientes: azúcar, harina de TRIGO (GLUTEN), HUEVOS, puré de plátano 14,4% (plátano, antioxidante: ácido ascórbico), aceite de colza, azúcar glas, ALMENDRA en polvo (NUTS), chispas de chocolate blanco (azúcar, LECHE entera en polvo, manteca de cacao, emulsionante: lecitina de SOJA, aroma natural de vainilla), nata líquida (nata (LECHE), estabilizante: carragenanos E407), caramelo aromático 1,4% (azúcar, agua), aroma natural , levadura en polvo: (difosfato de sodio, hidrogenocarbonato de sodio, harina de TRIGO (GLUTEN)), cacao en polvo, sal, goma xantana.

Ingredientes: açúcar, farinha de TRIGO (GLÚTEN), OVOS, purê de banana 14,4% (banana, antioxidante: ácido ascórbico), óleo de colza, açúcar de confeitiro, amêndoa em pó (NUTS), gotas de chocolate branco (açúcar, LEITE em pó integral, manteiga de cacau, emulsificante: lecitina de soja, sabor natural de baunilha), creme líquido (creme (LEITE), estabilizante: carragena E407), caramelo aromático 1,4% (açúcar, água), sabor natural , fermento em pó: (difosfato dissódico, hidrogenocarbonato de sódio, farinha de TRIGO (GLÚTEN)), cacau em pó, sal, goma xantana.



Fabriqué dans un atelier utilisant : GLUTEN/ OVO-PRODUITS/FRUITS A COQUES/ CELERI / SOJA.  
Produced in a workshop using: GLUTEN / OVO-PRODUCTS / NUTS / CELERY / SOY /  
Fabricado en un taller utilizando también: GLUTEN / OVO-PRODUCTOS / FRUTOS CASQUARA / APIO / SOJA /  
Fabricado numa unidade que utiliza: GLÚTEN / OVO-PRODUTOS / NOZES / CELERY / SOJA /

**VALEURS NUTRITIONNELLES (méthode par calcul) / NUTRITIONAL VALUES (by calculated method)  
/ VALORES NUTRICIONALES \*(Método por cálculo) / VALORES NUTRICIONAIS \*(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 / De acordo com o Regulamento (UE) 1169/2011CE Art.30

	Pour 100g/ for 100g/ por 100g/ por 100g
Valeur nutritionnelle / Nutritional values / Valor nutricional / Valor nutricional (kcal)	<b>382</b>
Valeur nutritionnelle / Nutritional values / Valor nutricional / Valor nutricional (kj)	<b>1601</b>
Matière grasse / Fat content / Materia grasa / Matéria gorda (g) Acide gras saturé / Saturated fat acid / Ácido graso saturado / Ácidos gordos saturados	<b>17.4</b> <b>3.37</b>
Glucides / Carbohydrate / Glúcidos / Carboidratos (g) Dont sucre/ sugar/ azúcar / açúcar (g)	<b>50.86</b> <b>34.3</b>
Protéines / Protéids / Prótidos / Prótidos (g)	<b>5.59</b>
Sel (sodium présent naturellement) / salt ( sodium naturally present) / sal (Sodio presente naturalmente) / sal (Sódio naturalmente presente) (/g)	<b>0.27</b>

**INFORMATIONS OGM - IONISATION / OGM - IONISATION INFORMATION / INFORMACIÓN OGM – IONIZACIÓN /  
INFORMAÇÕES OGM - IONIZAÇÃO**

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 produto e as matérias primas que fazem parte da sua composição não contêm OGM nem advêm de produtos criados a partir de matérias genéticamente modificadas. Assim, os nossos produtos não estão obrigados a etiquetagem complementar de acordo com as regulamentações 1829/2003/CE e 1830/2003/CE relativas à etiquetagem de GN. Este produto e as matérias primas que fazem parte da sua composição não foram objeto de tratamentos de ionização.

**CRITERES BACTERIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / CRITERIOS BACTERIOLÓGICO / CRITÉRIOS BACTERIOLÓGICOS**

<b>Germes / Germs / Gérmanos / Gérmenes</b>	<b>Critères / Criteria / Criterios / Critérios</b>	<b>Méthode / Method / Método / Método</b>
Germes d'hygiène (à titre indicatif) Microorganismes 30°C	10 000 /g	NF EN ISO 4833
Germes de sécurité Levures/ moisissures Escherichia Coli Salmonella dans 25g Listéria monocytogenes dans 25g	500/g 10 /g Non détecté Non détecté	NF V 08-059 NF EN ISO 16649-2 AES 10/3-09/00 BIO 12/41 - 03/17

**MODALITES DE CONSERVATION ET CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE / INSTRUCTIONS ON STORAGE, THAWING AND USE / MODALIDADES DE CONSERVACIÓN Y CONDICIÓN DE USO / MODALIDADES DE CONSERVAÇÃO E CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO**

**À CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT : 12 MOIS / BEST BEFORE DATE : 12 MONTHS / LÍMITE DE CONSUMO : 12 MESES / LIMITE DE CONSUMO: 12 MESES**

Transport à – 18°C (l'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 :** décongélation 12h entre 0 et +4°C. Peut se conserver 5 jours entre 0 et +4°C après décongélation.

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

Transport at - 18°C (the decree of July 10, 2008). 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.

**Advise on use :** defrost 12h between 0 and +4°C. Can be stored 5 days between 0 and +4°C after thawing

**DO NOT REFREEZE 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, 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 UTILIZACIÓN:** DESCONGELACIÓN 12H ENTRE 0 Y +4°C. PODRÁ CONSERVARSE DURANTE 5 DÍAS ENTRE 0 Y +4°C TRAS LA DESCONGELACIÓN

**NO CONGELAR EL PRODUCTO UNA VEZ DESCONGELADO**

Transporte a -18°C (Decreto de 10 de julho de 2008). Em caso de períodos curtos limitados às operações de manipulação nas operações de carga e descarga dos alimentos, pode-se tolerar, na superfície do alimento, um ligeiro aumento de temperatura. Quanto aos alimentos congelados, este aumento não poderá ultrapassar os 3°C, de forma a que a temperatura na superfície dos alimentos não ultrapasse os -15°C.

**CONSELHO DE UTILIZAÇÃO:** DEIXAR DESCONGELAR 12H (0-4°C). PODE SER CONSERVADO 5 DIAS (0-4°C). UMA VEZ DESCONGELADO

**NÃO VOLTAR A CONGELAR O PRODUTO DEPOIS DE DESCONGELADO**

**INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTICAL INFORMATION / INFORMACIÓN LOGÍSTICA /  
INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS**

Code article Item number Código artículo Código de artigo	Dimension UV Box size (cm) Dimensión UV Dimensão UV	Cartons par couche boxes per layer Cajas por capa Caixas por camada	Couche par palette Layers per pallet Capas por palé Camadas por palete	Cartons par palette Boxes per pallet Cajas por palé Caixas por palete	Unités par palette Units per pallet Unidades por palé Unidades por palete	Dimension palette Pallet size (cm) Dimensión palé Dimensão da palete	Poids brut par palette Gross weight per pallet Peso bruto por pale Peso bruto por palete
<b>160273</b>	<b>45*23.5*11</b>	<b>7</b>	<b>13</b>	<b>91</b>	<b>182 Cakes prédécoupé en 17 parts</b>	<b>80*120*173</b>	<b>320.88kg</b>

Distribué par / Distributed by / Distribuido por / Distribuído por : La Compagnie des Desserts 4, rue des Romains, 11200 Lézignan-Corbières,  
FRANCE