

**PRODUIT: MINI PASTEL DE NATA 35g**

(Produit de pâtisserie de pâte feuilletée avec garniture aux œufs cru surgelé)

POIDS NET DU PRODUIT CRU: 35g (+/-3,15g)
 DLUO DU PRODUIT: 540jours
 DLUO APRÉS CUISSON: 24heures à température ambiante

CLIENTS CIBLÉS : Population générale, à l'exception des cœliaques et des allergiques au lait et œufs.



INGREDIENTS: Eau, farine de **BLÉ**, sucre, margarine [graisse végétale raffinée (palme), eau, huile végétale raffinée (colza, palme), sel, émulsifiant (mono-et diglycérides d'acides gras - E471, esters poly glycériques d'acides gras - E475), acidifiant (acide citrique - E330), conservateur (acide sorbique - E200), arôme, colorant (beta-carotène - E160ai)], jaune d'**ŒUF** pasteurisé (5,5%), **LAIT** maigre en poudre (2,7%), sirop de glucose-fructose, **ŒUF** pasteurisé (1,8%), amidon de maïs, sel, citron, cannelle.

Peut contenir des vestiges de graines de sésame, poisson, soja, moutarde et fruits à coque.**PRÉPARATION:**

Mettre le produit sur le plateau, laissé décongeler environ 10-15 minutes, cuire pendant 8-11 minutes à 250°C.

Quand vous retirez le produit du four, vaporiser à l'eau pour que la capsule supérieure s'affaisse et avoir un produit plus brillant. Le moule jetable doit être retiré quand le produit est encore chaud.

Consommer après préparation. Une fois initié de processus de décongélation, ne pas recongeler.

(Les temps et températures sont seulement indicatifs, ils dépendent des caractéristiques de chaque four).

INFORMATION LOGISTIQUE:**Caractéristiques de la boîte :**

UNITÉS : 120
 EMBALAGE PRIMAIRE : Moule en aluminium
 EMBALAGE SECUNDAIRE : Sac PEAD avec soufflet sur le côté, séparateur avec PP
 EMBALAGE TERTIAIRE : Boîte en carton (340mmx235mmx150mm)
 POIDS NET (kg): 4,200
 POIDS BRUT (kg): 4,490 (+/-0,07Kg)
EAN 13: 5604751560704
ITF 14: 15604751560701

Caractéristiques de la palette :

Colis p/ palette 110
 N° Colis p/ rangé 10
 N° rangé 11
 Poids brut de la palette (kg): 517

CODIFICATION (LOT):

Voir étiquette. Ex. 1C050224

INSTRUCTION DE STOCKAGE ET TRANSPORT

Produit surgelé.

Conserver le produit à [-18°C à -25°C].

Température de transport : -18°C (+/-3°C).

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspet	Produit de boulangerie à forme ronde, avec pâte feuilletée et crème.
Arome	Crème au lait, œufs, cannelle et citron.
Goût	Pâte feuilletée avec garniture crémeuse au lait, œufs, cannelle et citron.

 	MINI PASTEL DE NATA 35g REF. 86070	
--	---	---

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Paramètre	Limite	Méthode
Microrganismes à 30°C	<1,0 X 10 ⁶ ufc/g	ISO 4833
Microrganismes à 30°C/Lactique	<1,0 X 10 ²	Calcul
Moisissures	<1,0 X 10 ³ ufc/g	NF V 08-059
<i>E. coli</i>	<1,0 X 10 ² ufc/g	ISO 16649
<i>Staphylocoques</i> à coagulase positive	<1,0 X 10 ² ufc/g	ISO 6888
<i>Bacillus cereus</i>	<1,0 X 10 ² ufc/g	EN ISO 7932
<i>Salmonella spp</i>	Non détecté dans 25g	PAM 55
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté dans 25g	PAM 17
<i>Listeria monocytogenes</i>	<1,0 X 10 ² ufc/g	PAM 17

CONTAMINANTS

Paramètre	Limite	Méthode
Déoxynivalénol	≤ 500 µg/Kg	HPLC
Zéaralénone	≤ 50 µg/Kg	HPLC
Ochratoxine A	≤ 2,0 µg/Kg	HPLC
Mélatamine	≤ 2,5 mg/Kg	HPLC/MS
Acrylamide	≤ 300 µg/Kg	Chromatographie liquide
Graisses trans	≤ 2 g/100g de grasses dans le produit	Chromatographie gazeuse
Dangers Physiques (métalliques)	< 4mm	Détecteur de métaux

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE – VALEURS MOYENNES

Paramètre	Valeurs pour 100g de produit	Tolérance g/100g de produit	Méthode
Valeur énergétique	1038kJ		Calcul
	247kcal		Calcul
Matières grasses	10,5g	8,4-12,6	Méthode de Soxhlet
dont acides gras saturés	5,4g	4,3-6,5	Chromatographie gazeuse
Glucides	33,6g	26,9-40,3	Calcul
dont sucres	17,9g	14,3-21,5	HPLC
Fibres alimentaires	1,0g	Máx.3,0	Enzyme-gravimétrique
Protéines	4,2g	2,2-6,2	Combustion
Sel	0,60g	0,22-0,97	Absorption atomique

ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIÉS

Les matières-premières utilisées dans la fabrication de ce produit ne contiennent ou procèdent pas d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM), en accord avec la réglementation (CE) 1829/2003 et 1830/2003.

CONFORMITÉ LEGALE

Le produit est formulé et produit en conformité avec tous les réquisites légaux applicables, en vigueur au Portugal et dans l'Union Européenne.

