CODE ARTICLE 5003181SSM

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau surgelé saveur noisette, fourré saveur cacao-noisette avec des éclats de noisette

DEFINITION

Les P'tits Gourmands sont des petits cakes saveur noisette de forme rectangulaire, à la texture moelleuse avec un fourrage fondant saveur cacao-noisette et des toppings éclats de noisette croquants.

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Couleur : Doré
Texture : Moelleux, fondant
Saveur : Cacao noisette
Poids unitaire (g) : 55
Forme / Dimension produit : Forme rectangulaire : 10,2x4,9x3,5

LISTE D'INGREDIENTS

Les ingrédients mis en œuvre pour fabriquer le produit sont les suivants (ordre d'importance pondéral décroissant) :

Sucre - Huile de colza - ŒUFS de poules élevées au sol 19,5% - Farine de BLE - NOISETTES en poudre 3,5% - Eclats de NOISETTES 2,5% - Pâte de NOISETTES 2% - Cacao maigre en poudre 1% - Poudre de LAIT écrémé - Beurre de cacao 0,5% - Poudres à lever: tartrates de potassium, carbonates de sodium - Sel - Poudre de LACTOSERUM - Poudre de NOIX grillée - AMANDES en poudre - NOIX DE PECAN - Eclats de PISTACHE - émulsifiants: lécithines.

ALLERGENES

Contient : blé, oeufs, lait, Noix de pécan, noisettes, noix, amande, pistache.
Peut contenir : autres fruits à coque, soja

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie :	2 076 kJ (soit 498 kcal).
Matières Grasses :	32 g +/- 6 g.
Dont acides gras saturés :	3,1 g +/- 0,8 g.
Glucides :	45 g +/- 8 g.
Dont sucres :	30 g +/- 6 g.
Fibres :	1,8 g +/- 2,0 g.
Protéines :	6,6 g +/- 2,0 g.
Sel :	0,63 g +/- 0,38 g.

Diffusion non contrôlée

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	<10 000		non applicable
E. Coli / g	non applicable		non applicable
Staphylocoques aureus / g :	<100	**Entérobactéries /g**	≤100
Salmonelles / 25 g :	Non détection	**Coliformes /g**	≤100
Levures / g :	< 500		
Moisissures / g :	<500		
Listeria monocytogenes / 25 g :	non applicable		

CONDITIONNEMENT / PALETISATION

PCB	60	
Poids Net carton	3300	g
Dimensions carton	397x297x121	cm
Type de palette	EUROPE	
Nb cartons par couche	7	
Nb couche par palette	14	
Poids brut palette	/	kg

CONSEILS DE REMISE EN ŒUVRE

Décongélation : 2 à 4h à température ambiante

DUREE DE CONSERVATION (livraison entrepôts)

360 jours

CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

GARANTIE OGM

Nos produits sont conformes aux règlements relatifs aux OGM :

-Règlement 1829/2003/CE du Parlement Européen et du Conseil concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.

-Règlement 1830/2003/CE du Parlement Européen et du Conseil concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés.

Par conséquent, ils ne sont pas soumis à l'étiquetage spécifique des OGM.

GARANTIE IONISATION

Nos produits ne contiennent pas de matières premières ionisées et ne sont soumis à aucun traitement ionisant.

POPULATION CIBLE

Tout consommateur sauf ceux allergiques aux ingrédients de la recette

Diffusion non contrôlée

CODE 5003181SSM

LEGAL SALE NAME

Frozen hazelnut flavoured cake filled with a flavoured hazelnut-cocoa flavouring and decorated with hazelnuts pieces

DEFINITION

The Petit Treats are delightful, small elongated cakes designed for easy handling, a soft cake texture, with the cacao halzelnut flavour filling and the added hazelnut toppings.

PRODUCT CHARACTERISTICS

Colour : Golden
Texture : Soft, Melting
Flavour : Cocoa hazelnut
Unit weight (oz) : /
Shape / Product dimension : /

LIST OF INGREDIENTS

The ingredients used to manufacture the product are as follows (in order of decreasing weight) :

Sugar - Rapeseed oil - Barn EGGS 19,5% - WHEAT flour - HAZELNUTS powder 3,5% - HAZELNUTS pieces2,5% - HAZELNUTS paste 2% - Cocoa powder 1% - Skimmed MILK powder - Cocoa butter 0,5% - Raising agents: potassium tartrates, sodium carbonates - Salt - Sweet whey powder (MILK) - Grilled NUTS powder - ALMONDS powder - PECAN NUTS - PISTACHIO pieces - Emulsifier: lecithins.

ALLERGENS

Contains : WHEAT, EGG, MILK.
Contains / FDA : wheat, egg, milk.
May contain traces of : Other nuts, soya
May contain traces of / FDA : /

NUTRITIONAL AVERAGE VALUES IN g PER 100g (INDICATIVE VALUES)

Energy :	2 076 kJ (soit 498 kcal).
Fat :	32 g +/- 6 g.
Of which saturates :	3,1 g +/- 0,8 g.
Carbohydrates :	45 g +/- 8 g.
Of which sugars :	30 g +/- 6 g.
Fiber :	1,8 g +/- 2,0 g.
Protein :	6,6 g +/- 2,0 g.
Salt :	0,63 g +/- 0,38 g.

Diffusion non contrôlée

Nutrition Facts / Valeurs Nutritionnelles

1 servings per container about / Portions par sachet environ

Serving size/Portion : 1 p'tit gourmand 55 g

Amount Per Serving / Valeur par portion

Calories 270

		% Daily Value* / % de l'Apport de Référence*
Total Fat / Matières Grasses totales	18 g	23%
Saturated Fat / Acides Gras saturés	1,5 g	9%
Trans Fat / Acides gras trans	0 g	
Cholesterol	45 mg	14%
Sodium	140 mg	6%
Total Carbohydrate / Glucides totaux	26 g	9%
Dietary Fiber / Fibres alimentaires	Less than 1 g	4%
Total Sugars / Sucres	17 g	
Includes 15 g Added Sugars/dont sucres ajoutés		30%
Protein / Protéines	4 g	

Vitamin D	0,22 mcg	0%	•	Iron / Fer	0,715 mg	4%
Calcium	27,5 mg	2%	•	Potassium	140 mg	4%

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.
* L'apport de Référence (AR) indique la quantité de nutriment, contenu dans une portion, contribuant à un régime alimentaire de 2000 kcal par jour devant être respecté pour un régime nutritionnel.

Diffusion non contrôlée

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Total mesophilic flora / gram	<10 000		non applicable
E. Coli / gram	non applicable		non applicable
Staphylococcus aureus / gram	<100	**Enterobacteria /gram**	≤100
Salmonella / 25 grams	Non detected	**Coliform /gram**	≤100
Yeasts / gram :	< 500		
Molds / gram :	<500		
Listeria monocytogenes / 25 g :	Non detected		

PACKAGING / PALETTISATION

Units per case	60	
Case weight	3300	g
Case dimension	397x297x121	cm
Type pallet	EUROPE	
Cases per layer	7	
Layers per pallet	14	
Pallet weight	/	kg

BAKING INSTRUCTIONS

Thawing: Let defrost between 2h-4h at room temperature

BEST BEFORE DATE (at delivery)

360 days

STORAGE CONDITIONS

Keep frozen <-18°C. DO NOT REFREEZE AFTER THAW.

GMO GUARANTEE

Our products comply with the regulations regarding GMOs :

- Regulation 1829/2003/CE of the European Parliament and the Council concerning genetically modified food and feed
- Regulation 1830/2003/CE of the European Parliament and the Council concerning the traceability and labelling of GMOs and of food and feed products produced from GMOs at the Council

Therefore they are not concerned by the specific labeling of GMOs.

IRRADIATION GUARANTEE

Our products do not contain irradiated raw materials and are not subject to any form of irradiation treatment.

TARGET POPULATION

All consumers except those allergic to the ingredients in the product

Diffusion non contrôlée