



PassionFroid
groupe pomona

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 04/08/2021



Beignet préemballé parfum chocolat noisette 75 g Brioche Pasquier

Référence : 211 045



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Cuit. Pâte à beignet. Fourrage parfum chocolat et noisette (27%). Sachet individuel. Carton de 48 pièces, soit 3,6 kg.
Dénomination réglementaire :	Beignet parfum chocolat-noisette surgelé
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Cuit , Prêt à l'emploi
Durée de vie	360 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 3,6 kg.
Code douanier	19059070
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Turquie - Nigeria - Italie - Ghana - Allemagne - Côte d'Ivoire

Composition

Liste des ingrédients	Farine de BLÉ - Huiles végétales (colza, tournesol) - Sucre - OEUFs - Eau - Cacao maigre en poudre 1,5% - Levure - Jaunes d'OEUFs - Lactosérum en poudre (LAIT) - LACTOSE - Emulsifiants : E471, E472e, lécithine de tournesol - Sel - GLUTEN de blé - NOISETTES 0,5% - Arômes naturels.
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans polyphosphate ajouté , Non étiqueté OGM , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Lait , Gluten , Oeuf , Fruit à coque , Traces d'arachide , Traces de soja , Traces de fruit à coque



Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre 1** Décongélation sur assiette, en chambre froide positive à 0+3°C entre 12 et 24h, en fonction des quantités.
- Mise en oeuvre 2** Sans décongélation, mettre en barquette, operculer et stocker en chambre froide positive 0+3°C à J+1+2
- Liaison différée** Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 48 heures après décongélation

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
379	1 589	18	2	47	19	1,7	6,5	0,71
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,36	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	14	Dessert > 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	75	3/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

- Critères bactériologiques**
- Flore Totale : m = < 10000 ufc/g
 - E. coli : m = < 10 ufc/g
 - Staphylocoques coagulase positive : m = < 100 ufc/g
 - Listeria : m = Abs/25g
 - Salmonelle : m = Abs/25g



PassionFroid
groupe pomona

Beignet préemballé parfum chocolat noisette 75 g Brioche Pasquier

Référence : 211 045

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Sachet		0,021	Colis		3187670265605
Pot		0,021	Colis		
Pièce unit		0,021	Colis		
kg		0,278	Colis		
Colis	3,6	1	Colis	400 x 394 x 183	3187670265605
Couche		6	Colis		
Palette	194,4	54	Colis	1 200 x 800 x 1 797	13187670260201

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.