

CHOCOLAT DE
COUVERTURE
&
0% HUILE
DE PALME

CROUSTILLANT FRAISE



CHOCOLAT Pur beurre de cacao
ORIGINE AFRIQUE

SUCRE
ORIGINE FRANCE

GOÛTONS UN
MONDE
MEILLEUR



CRÊPES dentelle
ORIGINE FRANCE

POUDRE de fruits et
morceaux de FRAISE
100% FRUITS

seaux 1kg et 4kg

Les (+)

- Naturellement fruité et sans arômes ajoutés,
- Sans conservateurs,
- Sans huile de palme,
- Coloré avec des extraits végétaux,
- Prêt à l'emploi,
- À réchauffer au micro-onde.

CROUSTILLANT FRAISE

Fourrage biscuit

Lieu de production	France
Numéro d'identifiant D.D.P.P.	50164002
Numéro d'emballleur	50164 B
Code douanier	17049051
Code produit	200737 (4 kg) 200738 (1 kg)
Code barre	37003552 8466 3 (4 kg) 37003552 8468 7 (1 kg)
Référence FT	0383
Date de la mise à jour	10/07/2018



UTILISATION

DESCRIPTION	Pâte croustillante à la fraise prête à l'emploi pour insert dans un entremets (type Trianon).
AVANTAGES	Mise en oeuvre rapide et prêt à l'emploi.
MODE D'EMPLOI	Utilisation à température ambiante ou après quelques instants au micro-ondes.
CONDITIONS DE STOCKAGE	Stocker dans un endroit frais et sec à température ambiante (10-25°C). A conserver dans un endroit sec et frais emballage fermé.
DDM	12 mois emballage fermé

DÉCLARATION D'INGRÉDIENTS / RÈGLES D'ÉTIQUETAGE

Chocolat blanc 60% (sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille), brisure de biscuit (**farine de blé**, sucre, **beurre concentré**, huile de tournesol, **lait écrémé en poudre**, **malt d'orge**, sel), fraise 8%, stabilisant: sorbitol.

NB : Ingrédients classés par ordre décroissant, pourcentage confidentiel. Nous nous engageons de ce fait à gérer pour vous la liste des ingrédients de votre produit final, en réintégrant par ordre pondéral les ingrédients que vous incorporez.

CONDITIONNEMENT

CODE PRODUIT	200737	200738
UNITÉ DE VENTE	Seau	Seau
POIDS NET UV	4 kg	1 kg x 6
POIDS BRUT UV	4,22 kg	6,20 kg
NOMBRE D'UV PAR PLAN PALETTE	20 seaux	8 cartons de 6 x 1 kg
NOMBRE D'UV PAR PALETTE	80 seaux	64 cartons de 6 x 1 kg



Valeurs nutritionnelles

Liste des ingrédients donnés par ordre d'importance pondérale

Dénomination du produit

Mode d'emploi

Date de durabilité minimale (DDM du produit)

N° de lot: un numéro de lot = un jour de fabrication

Date de fabrication

Mode d'emploi et conseils d'utilisation

Chaque fabrication (soit chaque lot) fait l'objet d'une feuille de traçabilité sur laquelle sont reportées les informations suivantes :

- Le nom des fournisseurs de chaque ingrédient
- Le numéro de lot du fournisseur pour chaque ingrédient
- La DDM du fournisseur pour chaque ingrédient

N° de lot et de DDM sont indiqués sur le bon de livraison du produit et sur la facture.

CARACTÉRISTIQUES VISUELLES ET ORGANOLEPTIQUES

GOÛT	Fraise.
COULEUR	Rose fraise avec inclusions de biscuits.
ASPECT	Croustillant

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLÉRANCE
POIDS	1 kg ou 4 kg	1 kg ou 4 kg minimum

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES / 100 G

MATIÈRES GRASSES

ANALYSE	VALEUR CIBLE	VALEUR CALCULÉE EN % D'ACIDES GRAS TOTAUX	
VALEUR ENERGETIQUE (KJ)	2374,2	Acides gras saturés	en cours
VALEUR ENERGETIQUE (Kcal)	571,9	Acides gras mono-insaturés	en cours
GLUCIDES	48,4	Acides gras poly-insaturés	en cours
Dont Sucres	42,6	Acides gras trans	< 0.1
MATIERES GRASSES	38,5	Oméga 3	0.1
Dont Acides gras saturés	16,1	Oméga 6	6.8
PROTÉINES	6,3		
FIBRES ALIMENTAIRES	< 1.0		
SEL (NaCl)	0,2		

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (normes AFNOR / accréditation COFRAC)*

GERME	MÉTHODE	CRITÈRES (m)
FLORE AEROBIE MESOPHILE 30°C	NF ISO 4833 - 05/03	< 300 000 /g
ESCHERICHIA COLI -GLUCURONIDASE +	NF ISO 16649 - 2 - 07/01	< 1 /g gras
STAPHYLOCOQUES A COAGULASE + (37°C)	NF ISO 6888-2/A1 - 10/99	< 100 /g
RECHERCHE DE SALMONELLE SSP	BRD 07/11 - 12/05	Absence
LEVURES (I=5j aw< 0,95)	NF EN ISO 21527-2 -11/08	< 300 /g
MOISSISSURES (I=5j aw< 0,95)	NF EN ISO 21527-2 -11/08	< 300 /g
ENTEROBACTERIES PRESUMÉES (37°C)	NF ISO 21528-2 - 12/04	< 1000 /g

* Un certificat d'analyse peut être transmis pour chaque commande.

ORIGINE

	INGRÉDIENTS	SOURCE	FONCTION	PAYS D'ORIGINE	PAYS DE TRANSFORMATION
FOURAGE	SUCRE	Betterave	Ingrédient	France	France
	BEURRE DE CACAO	Cacao	Ingrédient	Côte d'Ivoire, Ghana, Nigéria, Cameroun, Togo, Indonésie, Vietnam, Pérou, Venezuela	Belgique
	POUDRE DE LAIT ENTIER	Animale (vache)	Ingrédient	EU	Belgique
	LECITHINE DE SOJA	Soja,	Emulsifiant	Brésil, Inde	Belgique
	ARÔME NATUREL DE VANILLE	Vanille	Arôme	Madagascar	France
	FARINE DE BLE	Blé	Ingédient	France	France
	BEURRE CONCENTRE	Lait	Ingrédient	Monde	France
	HUILE VEGETALE	Tournseol	Ingrédient	France	France
	POUDRE DE LAIT (ECREME)	Animale (vache)	Ingrédient	France	France
	MALT D'ORGE	Orge	Ingrédient	Europe	Europe
	SEL	Minérale	Exhausteur	France, Europe	France
	FRAISE	Fraise	Ingrédient	En cours	France
	SORBITOL	Synthèse	Stabilisateur	UE	Belgique
BISCUIT					

	PRESENCE DANS LE PRODUIT		CONTAMINATION CROISÉE		
	OUI	NON	SUR LIGNE	DANS L'USINE	MAITRISÉE
PRODUITS À BASE DE CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN					
Blé	X		OUI	OUI	OUI
Seigle		X			
Orge	X		OUI	OUI	OUI
Avoine		X			
Epeautre		X			
Riz		X			
Sarrasin		X			
Kamut		X			
Souches		X			
Dérivés		X			
Crustacés et dérivés		X			
Mollusques et produits à base de mollusques		X			
Poissons et produits à base de poisson		X			
Œufs (blanc ou jaune) et produits à base d'œufs		X	OUI	OUI	OUI
Arachides et produits à base d'arachide		X	NON	OUI	OUI
LAIT ET PRODUITS LAITIERS					
Caséine (protéines de lait)	X		OUI	OUI	OUI
Lactose (sucre du lait)	X		OUI	OUI	OUI
Dérivés du lait	X		OUI	OUI	OUI
SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA					
Farine de soja		X	OUI	OUI	OUI
Huile de soja		X			
Lécithine de Soja	X		OUI	OUI	OUI
FRUITS À COQUES ET PRODUITS DÉRIVÉS					
Amandes		X	OUI	OUI	OUI
Noisettes		X	OUI	OUI	OUI
Noix et produits à base de noix		X			
Noix de cajou		X	OUI	OUI	OUI
Noix de Macadamia		X			
Noix de pécan		X	OUI	OUI	OUI
Noix de Queensland		X			
Noix du Brésil		X			
Pignon de pin		X			
GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE SÉSAME		X			
MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE		X			
LUPIN ET PRODUITS À BASE DE LUPIN		X			
CÉLERI ET PRODUITS À BASE DE CÉLERI		X			
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES E220 > E228 (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO2)		X			
AUTRES INGRÉDIENTS					
Abricot		X	OUI	OUI	OUI
Ail		X			
Avocat		X			
Banane		X			
Cannelle		X			
Carottes		X			
Cochenille		X	OUI	OUI	OUI
Coriandre		X			
Curcumine		X	NON	OUI	OUI
Curry		X			
Endives		X			
Fenouil		X			
Kiwi		X			
Lentilles		X			
Levure		X	NON	OUI	OUI
Maïs		X	OUI	OUI	OUI
Miel		X	OUI	OUI	OUI
Muscade		X			
Noix de coco		X	OUI	OUI	OUI
Ombellifères (anis, aneth, carvi, cumin, livèche, myrrhe)		X			
Paprika		X			
Pêche		X			
Persil		X			
Pistaches		X	OUI	OUI	OUI
Pois		X			
Pomme		X			
Porc		X	NON	OUI	OUI
Tomates		X			
Vanilline (vanilline, éthy-vanilline, vanille naturelle)		X	OUI	OUI	OUI
Acide benzoïque et Parabenes E 210 > E 219		X			
Aspartame		X			
BHA (E 320) BHT (E 321)		X			
Colorant azoïques E 102 E 110, E 122, E 123, E 124, E 128, E 129, E 151, E 154, E 155		X	OUI	OUI	OUI
Glutamates (E 620 > E 625)		X			
Sorbates (E 200 > E 203)		X	OUI	OUI	OUI

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

DÉCLARATION ALLERGÈNE	Présence d'allergènes selon les directives 2000/13/CE et 2005/26/CE et leurs modifications (Cf. Tableau ALLERGENES)
STATUT OGM	Nous certifions que les ingrédients et les additifs que nous utilisons ne contiennent pas d'OGM et ne sont ni issus ni produits à base de matière génétiquement modifiée ou à risque OGM. En conséquence, notre produit n'est pas concerné par les réglementations 1829/2003/CE et 1830/2003/CE liées à l'étiquetage des OGM et des dérivés d'OGM, mêmes les produits contenant de façon fortuite ou techniquement inévitable des traces d'OGM jusqu'au seuil de 0,9%. Déclaration non-OGM de la lécithine de soja: nos fournisseurs assurent la livraison de lécithine de soja non OGM et nous transmettent également un certificat IP.
TRAITEMENT PAR IONISATION	Produit non ionisé/non irradié selon les directives 1999/2/CE et 1999/3/CE
PESTICIDES	Conforme à la réglementation européenne CE 396/2005 et 178/2006
MÉTAUX LOURDS	Conforme à la réglementation européenne CE 1881/2006
Mycotoxines (aflatoxines...)	Conforme à la réglementation européenne CE 1881/2006
RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES	Non applicable
AGRÉMENT SANITAIRE	N°50164002 (dispense)
EMBALLAGES	Conformes au règlement cadre 1935/2004/CE relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Certificats d'alimentarités.
CONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES	Les contrôles microbiologiques sont effectués selon le cahier des charges convenu avec le client. Ils sont assurés par un laboratoire extérieur accrédité SILLIKER.
PROCÉDURE LIBÉRATOIRE DE LOT	Les critères mis en œuvre sont physico-chimiques, organoleptiques et visuels : BRIX et pH, poids, texture, couleur, goût. Les résultats microbiologiques peuvent également être pris en compte (sur demande).
EXPLICATION DU LOT ET DDM	Explication du numéro de lot : 1 numéro de lot = 1 jour de fabrication Forme d'expression de la DDM : « Jul-12 »
TRAÇABILITÉ	Traçabilité amont (cahier des charges fournisseurs) et traçabilité interne. Chaque fabrication (soit chaque lot) fait l'objet d'une feuille de route sur laquelle sont notées les informations suivantes : <ul style="list-style-type: none">• Le numéro de lot pour chaque ingrédient• La DDM pour chaque ingrédient
GESTION DE CRISE	Procédure de rappel en cas de crise alimentaire ou de non-conformité.
NUISIBLES	Contrat de sanitation avec un prestataire extérieur, AVIPUR (insectes et rongeurs)
LINGE	Contrat de nettoyage des uniformes avec un prestataire extérieur, RLD

Les informations contenues dans ce document sont établies au regard de la réglementation européenne en vigueur et au mieux de nos connaissances. Il relève de la responsabilité de nos clients de vérifier que l'utilisation et les conditions d'utilisation sont conformes aux réglementations et usages de leurs secteurs d'activités et de leurs zones géographiques.

SYSTÈME MANAGEMENT – QUALITÉ

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	Démarche HACCP version 7.2016 audité par VERITAS selon Norme NF V01-006
CERTIFICATIONS DIVERSES	Certification RSPO - Grade Mass balance - (9-0972-15-000-00) Certification UTZ - (UTZ_CO1000008237) Certification OEA (Opérateur Économique Agréé) - (FR00156772) Certification Kasher sous le contrôle du rabbinat Loubavitch selon fabrications spécifiques Certification Halal possible avec la Grande Mosquée de Lyon
DÉMARCHES ENVIRONNEMENTALES	Bilan carbone en partenariat avec l'ADEME Gamme au beurre de Karité en remplacement de l'huile de palme Membre de l'association KALAWAIT pour limiter la déforestation en Indonésie Soutien à l'association internationale The Humane Society pour l'amélioration de la condition animale dans le monde
SÉCURITÉ DU PERSONNEL	D.U.E.R.P. (document unique d'évaluation des risques professionnels) Responsabilité civile entreprise auprès d'AXA Assurances
DÉMARCHE SOCIÉTALE	Soutien au Global Compact France pour le respect des droits de l'Homme, des normes internationales du travail, de l'environnement et pour la lutte contre la corruption. Pour plus de renseignements : https://www.unglobalcompact.org/