

CARACTERISTIQUES GENERALES

Dénomination légale de vente : Crêpe nature surgelée

Description du produit :

Crêpes moelleuses, utilisables en dessert et recettes salées.
Diamètre (16 cm) idéal pour conditionnement en barquette "liaison froide".
Origine des œufs : Europe



Liste des ingrédients :

Babeurre, œufs pasteurisés, farine de **blé**, huile végétale (huile de colza, émulsifiants : E472c), sucre 1,5%, **babeurre** en poudre, sel.

Allergènes (Règlement UE 1169/2011) :

Contient :	Œuf, lait, gluten	Traces éventuelles de :	/
-------------------	-------------------	--------------------------------	---

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect	Odeur	Goût	Texture
Plate et ronde (diamètre : 16 cm)	Typique de la crêpe	Typique de la crêpe nature	Souple et moelleuse

DECLARATION NUTRITIONNELLE – calcul

	Pour 100 g	Pour 1 crêpe de 50g
Energie	700 kJ / 170 kcal	350 kJ / 85 kcal
Matières grasses	6,0 g	3,0 g
dont acides gras saturés	1,1 g	0,6 g
Glucides	21 g	11 g
dont sucres	3,5 g	1,8 g
Protéines	6,1 g	3,1 g
Sel	0,7 g	0,35 g

Recommandation nutrition (GEMRCN – juillet 2015)

4.2.1.3. Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés pour les enfants scolarisés, les adolescents et les adultes

Il convient de restreindre la consommation des desserts ou des produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de lipides.

Donc pas de limitation.



DUREE DE VIE ET CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

DDM : 18 mois

DDM minimum garantie : 12 mois

Critères réglementaires (Règlement UE 2073/2005) :

Entérobactérie	< 100 ufc / g	Salmonella	Non détecté / 25 g	Listeria	Non détecté / 25 g
-----------------------	---------------	-------------------	--------------------	-----------------	--------------------

Critères internes :

FAM 30°	< 100 000 ufc/g	Staphylocoques	< 100 ufc / g
----------------	-----------------	-----------------------	---------------

Agrément sanitaire :





GARANTIES

OGM : Ce produit n'est pas assujéti à l'obligation d'étiquetage indiquant la présence d'OGM selon les dispositions des Règlements 1829-1830/2003/CE.

Ionisation : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

Contaminants : Pesticides (Règlement UE 396/2005 et ses modifications), Résidus médicamenteux (Règlement UE 37/2010 et ses modifications), Autres contaminants (dont Dioxines et PCB) selon le Règlement UE 2023/915 et ses modifications.

CONSEILS D'UTILISATION


Conditions de conservation :

Avant ouverture : A conserver à -18°C


Après ouverture : A consommer dans les 24 heures après décongélation à +4°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Modes d'utilisation : Peuvent être consommées chaudes ou froides.

+4°C après décongélation 24H :

Four à air chaud 175°C Four traditionnel 200°C	 Four micro-onde
15-20 crêpes*	2-3 crêpes*
Environ 2 min	Environ 40 sec à 700 watts

-18°C :

Four à air chaud 175°C Four traditionnel 200°C	 Four micro-onde
15-20 crêpes*	2-3 crêpes*
Environ 4 min	Environ 1 min à 700 watts

*Tests réalisés avec crêpes étalées sur une plaque de cuisson

** Tests réalisés sous cloche

Les temps de réchauffage sont à adapter en fonction du nombre de crêpes.

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

Code article	Présentation	Code EAN Produit	Code EAN Colis	Poids net colis	Poids brut colis	Dimensions colis
988	50 crêpes à plat de 50 g	3 21520 0034183	3 21520 0034190	2,5 kg	2,75 kg	195 x 195 x 210 mm

Nb colis / couche :	24	Hauteur palette :	1,80 m
Nb couches / palette :	8	Type de palette :	Europe
Nb colis / palette :	192		

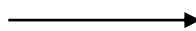
EMBALLAGE

Type : sac dans un carton.

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

Vignette traçabilité :

Les informations à nous transmettre en cas de recherche de traçabilité sont la dénomination du produit, le lot et la DLC figurant sur la vignette de traçabilité.



Numéro de lot/ Batch number:	3364 4;1;1;9999
Date de fabrication/ Production date:	051018
A consommer de préférence avant le/ Best before:	050819

BON POUR ACCORD DU CLIENT	
SOCIETE :	SANS RETOUR ECRIT DE VOTRE PART DANS UN DELAI DE 15 JOURS APRES ENVOI DE LA FICHE TECHNIQUE, NOUS CONSIDERERONS QUE VOUS ACCEPTEZ LES DONNEES DE CETTE FICHE TECHNIQUE.
NOM DU SIGNATAIRE:	
DATE :	
SIGNATURE :	