	Technical data sheet		
			Creation date : 21/01/2022
	Item number: 1212203 ENG	Last update :	
	Version : 0	Page 1 of 2	

Chocolate cake, baked frozen			
Item number:	1212203	EAN piece :	3498842095037
Customer :	/	EAN package :	13498842095034
Customer reference :	/	EAN Palette	23498842095031
		Customs code :	19059070

DESCRIPTION

Chocolate cake, baked frozen

- Raw Cooked Pre-cooked
 Frozen Deep-frozen Ambient Defrosted



Serving suggestion

INGREDIENTS

EGGS, chocolate 19% (cocoa mass, sugar, emulsifier : lecithin (SOYA), natural aroma vanilla), sugar, WHEAT flour, BUTTER, rapeseed oil, water, cocoa powder 3%, maize starch, baking powder (sodium bicarbonate, monopotassium tartrate) UPPERCASE informations are intended for allergic or intolerant people

May contain traces of : NUTS


Theoretical nutritional values for 100g (theoretical)

	Raw product	Cooked product	Tolerances	
Energy	/	443	/	Kcal/100g
		1845	/	KJ/100g
Fat content	/	28	> 40g: +/-8g 10-40g: +/-20% < 10g:	g/100g
Of which saturated fatty acids	/	11	+/-2g < 4 g: ± 0,8 g ≥ 4 g: ± 20 %	g/100g
Carbohydrates	/	40	> 40g: +/-8g 10-40g: +/-20% < 10g: +/-2g	g/100g
Of which sugars	/	30		g/100g
Dietary fibers	/	3,0		g/100g
Proteins	/	6,2		g/100g
Salt	/	0,42	< 1,25 g : ± 0,375 g ≥ 1,25 g : ± 20 %	g/100g

Advice for use and conservation

Cooking instruction : Remove the product from its packaging and let it thaw for 3 to 4 hours between 0 ° C and + 4 ° C. Take it out 15 minutes before tasting.

Conservation : 12 months at -18°C
 After defrosting D+4 at ambient temperature
 D+6 between 0 ° C and + 4 ° C

	Technical data sheet		
			Creation date : 21/01/2022
	Item number: 1212203 ENG	Last update :	
	Version : 0	Page 2 of 2	

Packaging

	Net Weight (g)	Gross weight (g)	Length(mm)	Width (mm)	Height (mm)	Label
PIECE	950		265	265	38 +/- 3	
OVERPACK: Paper molds + baking sheets + cardboard plates			/	/	/	
CARTON	2,85	3,135	393	283	136	YES
			Length(m)	Width (m)	Height (m)	
PALLET	228	250,8	0,8	1,2	1,51	YES

Number of piece/Carton	Number of carton/ layer	Number of layers/pallet	Number of carton/ Pallet	Number of pieces/ Pallet	Type of pallet
3	8	10	80	240	EUROP

MICROBIOLOGICAL CRITERIA

Germs	Critères (m)
Aerobic Flora 30°C: <100,000 CFU/g Bacillus cereus: <100 CFU/g Escherichia coli: <10 CFU/g Coagulase + Staphylococcus: <100 CFU/g Salmonella: Absence /25g Monocytogen listeria: Absence/25g Moulds: <1000 CFU/g	

IONISATION STATUS

The product is not ionized and is manufactured from ingredients that have not undergone any ionization treatment. It is therefore not subject to the labelling obligation in accordance with EC Directive No 99/2 of 22 February 1999.


GMO STATUS

The raw materials used in our products are:

- From a non-GMO source;
- in full agreement with European regulations EC/1829/2003 and EC/1830/2003 (applicable from 19/04/2004) concerning the placing on the market and labelling of foodstuffs produced from Gmos.

None of the products requires a specific labelling indicating the presence of Gmos.

Production Site

	Fiche technique		
			Date de création : 21/01/2022
	Numéro d'article : 1212203 ENG	Dernière mise à jour :	
	Version : 0	Page 1 sur 2	

Gâteau au chocolat, cuit et surgelé			
Numéro d'article :	1212203	EAN pièce :	3498842095037
Client :	/	EAN paquet :	13498842095034
Référence client :	/	EAN Palette :	23498842095031
		Code douanier :	19059070

DESCRIPTION

Gâteau au chocolat, cuit et surgelé

- Cru Cuit Pré-cuit
 Surgelé Profondément surgelé Température ambiante Décongelé



Suggestion de présentation

INGRÉDIENTS

OEUFs, chocolat 19% (pâte de cacao, sucre, émulsifiant : lécithine (SOJA), arôme naturel vanille), sucre, farine de BLÉ, BEURRE, huile de colza, eau, poudre de cacao 3%, amidon de maïs, levure chimique (bicarbonate de sodium, bitartrate de potassium) Les informations en MAJUSCULES sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes

Peut contenir des traces de :

FRUITS À COQUE


Valeurs nutritionnelles théoriques pour 100g (théorique)

	Produit cru	Produit cuit	Tolérances	
Énergie	/	443	/	Kcal/100g
		1845	/	KJ/100g
Teneur en matières grasses	/	28	> 40g : +/-8g 10-40g : +/-20% < 10g : +/-2g	g/100g
Dont acides gras saturés	/	11	< 4 g : ± 0,8 g ≥ 4 g : ± 20 %	g/100g
Glucides	/	40	> 40g : +/-8g 10-40g : +/-20% < 10g : +/-2g	g/100g
Dont sucres	/	30		g/100g
Fibres alimentaires	/	3,0		g/100g
Protéines	/	6,2		g/100g
Sel	/	0,42	< 1,25 g : ± 0,375 g ≥ 1,25 g : ± 20 %	g/100g

Conseils d'utilisation et de conservation

Instruction de cuisson : Retirez le produit de son emballage et laissez-le décongeler pendant 3 à 4 heures entre 0 ° C et + 4 ° C. Sortez-le 15 minutes avant de le déguster.

Conservation : 12 mois à -18°C
Après décongélation D+4 à température ambiante
D+6 entre 0 ° C et + 4 ° C

	Fiche technique		
			Date de création : 21/01/2022
	Numéro d'article	1212203 ENG	Dernière mise à jour :
	: Version :	0	Page 2 sur 2

Emballage

	Poids net (g)	Poids brut (g)	Longueur(mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Étiquette
PIÈCE	950		265	265	38 +/- 3	
SUREMBALLAGE : Moules en papier + feuilles de cuisson + assiettes en carton			/	/	/	
CARTON	2,85	3,135	393	283	136	OUI
			Longueur(m)	Largeur	Hauteur	
PALETTE	228	250,8	0,8	(m) 1,2	(m) 1,51	OUI

Nombre de pièces/Carton	Nombre de cartons/ couche	Nombre de couches/palette	Nombre de cartons/ Palette	Nombre de pièces/ Palette	Type de palette
3	8	10	80	240	EUROPE

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Germe	Critères (m)
	Flore aérobie 30°C : <100 000 UFC/g
	Bacillus cereus : <100 UFC/g
	Escherichia coli : <10 UFC/g
	Staphylococcus à coagulase positive : <100 UFC/g
	Salmonelle : Absence /25g
	Listeria monocytogenes : Absence/25g
	Moisissures : <1000 UFC/g

STATUT IONISATION

Le produit n'est pas ionisé et est fabriqué à partir d'ingrédients n'ayant subi aucun traitement d'ionisation. Il n'est donc pas soumis à l'obligation d'étiquetage conformément à la directive CE n° 99/2 du 22 février 1999.


STATUT OGM

Les matières premières utilisées dans nos produits sont :

- D'origine non-OGM ;
- en totale conformité avec les réglementations européennes CE/1829/2003 et CE/1830/2003 (applicables à partir du 19/04/2004) concernant la mise sur le marché et l'étiquetage des denrées alimentaires issues d'OGM.

Aucun des produits ne nécessite un étiquetage spécifique indiquant la présence d'OGM.

Site de production

	ورقة البيانات الفنية		
			تاريخ الإنشاء : 2022/01/21
	رقم الصنف:	1212203 المهندس	آخر تحديث :
	الإصدار:	0	الصفحة 1 من 2

كعكة الشوكولاتة، مخبوزة مجمدة			
رقم الصنف:	1212203	قطعة EAN :	3498842095037
زبون:	/	إبان حزمة:	13498842095034
مرجع العميل :	/	لوحة EAN	23498842095031
		الرمز الجمركي :	19059070

وصف

كعكة الشوكولاتة، مخبوزة مجمدة

- مطبوخ مسبقا مطبوخ نيء
 مذابة المحيطه مجمد مجمد



اقترح التقديم

المكونات

البيض والشوكولاته 19 % (كتلة الكاكاو والسكر والمستحلب: اللسيثين (فول الصويا) ، رائحة الفانيليا الطبيعية) ، السكر ، دقيق القمح ، الزبدة ، زيت بذور اللفت ، الماء ، مسحوق الكاكاو 3% ، نشا الذرة ، مسحوق الخبز (بيكربونات الصوديوم ، طرطرات أحادي البوتاسيوم) المعلومات الكبيرة مخصصة للأشخاص الذين يعانون من الحساسية أو عدم التسامح مكسرات قد تحتوي على آثار :

القيم الغذائية النظرية ل 100 جرام (نظري)

	المنتج الخام	المنتج المطبوخ	التحمل	
سعات حرارية/100غ	/	443	/	
كيلوجول / 100 جرام	/	1845	/	
محتوى الدهون	/	28	< 40 جرام: +/- 8 جرام 10-40 جرام: +/- 20% > 10 جرام: +/- 2 جرام	جم / 100 جرام
منها الأحماض الدهنية المشبعة	/	11	> 4 جرام: ± 0,8 جرام ≤ 4 جرام: ± 20%	جم / 100 جرام
كربوهيدرات	/	40		جم / 100 جرام
منها السكريات	/	30		جم / 100 جرام
الألياف الغذائية	/	3,0		جم / 100 جرام
بروتينات	/	6,2		جم / 100 جرام
ملح	/	0,42	> 1,25 جرام : ± 0,375 جرام ≤ 1,25 جرام : ± 20%	جم / 100 جرام


نصائح للاستخدام والحفظ

أخرج المنتج من عبوته واتركه يذوب لمدة 3 إلى 4 ساعات بين 0 درجة مئوية و + 4 درجة مئوية. أخرجه قبل 15 دقيقة من التذوق.

12 شهرا عند -18 درجة مئوية

بعد إزالة الجليد D+4 في درجة الحرارة المحيطة

D + 6 بين 0 درجة مئوية و + 4 درجة مئوية

	ورقة البيانات الفنية		
			تاريخ الإنشاء : 2022/01/21
	رقم الصنف:	المهندس 1212203	آخر تحديث :
	الإصدار:	0	الصفحة 2 من 2

التغليف

تسميه	الارتفاع (مم)	العرض (مم)	الطول (مم)	الوزن الإجمالي (غ)	الوزن الصافي (جم)
جزء	38 +/- 3	265	265		950
حزمة زائدة: قوالب ورقية + صفائح خبز + ألواح كرتون	/	/	/		
الكرتون	136	283	393	3,135	2,85
	الارتفاع (متر)	العرض (متر)	الطول (م)		
البالته	1,51	1,2	0,8	250,8	228

نوع البليت	عدد القطع / البليت	عدد الكرتون / بليت	عدد الطبقات / البليت	عدد الكرتون / طبقة	عدد القطع / الكرتون
يوروب	240	80	10	8	3

المعايير الميكروبيولوجية

المعايير (م)	الجراثيم
	النباتات الهوائية 30 درجة مئوية: >100000 وحدة CFU / جم العصوية المخية: >100 CFU / ز الإشريكية القولونية: >10 CFU / ز تجلط الدم + المكورات العنقودية: >100 CFU / ز السالمونيلا: غياب / 25 جرام الليستيريا المستوحدة: غياب / 25 جرام العفن: >1000 ز / CFU

حالة التأين

المنتج غير متأين ويتم تصنيعه من مكونات لم تخضع لأي معالجة تأين. ولذلك فهي لا تخضع للترام وضع العلامات وفقا لتوجيه الجماعة الأوروبية رقم 2/99 المؤرخ 22 شباط/فبراير 1999.

حالة الكائنات المعدلة وراثيا

المواد الخام المستخدمة في منتجاتنا هي:

- من مصدر غير معدل وراثيا ؛
- بالاتفاق التام مع اللوائح الأوروبية EC/1829/2003 و EC/1830/2003 (المطبقة اعتبارا من 2004/04/19) بشأن طرح المواد الغذائية المنتجة من الكائنات المعدلة وراثيا في السوق ووضع العلامات عليها.

لا يتطلب أي من المنتجات ملصقا محددًا يشير إلى وجود الكائنات المعدلة وراثيا.

موقع الإنتاج