

e.1.21

63948



DENOMINATION :	PAIN DE MIE NATURE 10x10 LC
GTIN 13 de l'UC :	03228851001701

Dénomination légale / Legal Name

Français	PAIN DE MIE
Flamand	TOASTBROOD

LISTE D'INGREDIENTS / INGREDIENTS LIST

Français	Farine de BLÉ 65%, eau, huile de colza, sucre, levure, sel, arôme (contient alcool), farine de fèves, vinaigre, conservateur : propionate de calcium, gluten de BLÉ, extrait d'acérola. Peut contenir des traces d'OEUFs, SOJA, LAIT, GRAINES DE SÉSAME.
Flamand	TARWEMEEL 65%, water, koolzaadolie, suiker, gist, zout, aroma (bevat alcohol), bonenmeel, azijn, conserveermiddel: calciumpropionaat, TARWEGluten, acerola-extract. Kan sporen bevatten van EIEREN, SOJA, MELK, SESAMZAAD.

ALLERGENES / ALLERGENS

Français	blé
Flamand	tarwe

BILAN CALORIQUE / CALORIC BALANCE

Groupes pour 100gr/100ml			Groupe n°1 pour des portions / des variétés / des parfums			Groupe n°2 pour des portions / des variétés / des parfums		
Composant :	100.0000 Gramme (g)		42.0000 Gramme (g)					
Nutriments	Qté contenue	Unité	Qté contenue	Unité	% des AR* par portion	Qté contenue	Unité	% des AR* par portion
Energie	279	Kilocalorie	117	Kilocalorie	6		Kilocalorie	
Energie	1177	Kilojoules	494	Kilojoules	6		Kilojoules	
Matières grasses	4.5	Gramme	1.9	Gramme	3		Gramme	
Acides gras saturés	0.6	Gramme	0.3	Gramme	1		Gramme	
Glucides	49.7	Gramme	20.9	Gramme	8		Gramme	
Sucres	4.2	Gramme	1.8	Gramme	2		Gramme	
Protéines	8	Gramme	3.4	Gramme	7		Gramme	
Sel	1.13	Gramme	0.47	Gramme	8		Gramme	
Fibres alimentaires	3.7	Gramme	1.6	Gramme			Gramme	

*AR= apports de référence pour un adulte type (8400k/2000 kcal).

Nombre de portion par sachet	12
Portion number per bag:	

CONDITIONS DE CONSERVATION / STORAGE CONDITIONS

Conservez-le à température ambiante et à distance de toute source de chaleur. Pour préserver son moelleux, refermez bien le sachet après utilisation.

INSTRUCTIONS DE PREPARATION / PREPARATION INSTRUCTION

EXPLOITANT/PRODUCER

Barilla France S.A.S.
Immeuble Horizons, 30 cours de l'île Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt, France

PAYS D'ORIGINE / PLACE OF ORIGIN

France

Code SAP : 44461010

ENVELOPPES 2 MORCEAUX 5,2 g X 960 5 kg « SAINT LOUIS »



DESCRIPTION :

Le sucre utilisé est un sucre blanc n° 2 CEE «de qualité supérieure» répondant à des normes internes plus strictes que celles définies par la réglementation de l'Union Européenne. Les morceaux sont obtenus par humidification, moulage et étuvage de ce sucre. Le poids unitaire à la ration est d'environ 5,2 g. Les morceaux sont enveloppés et rangés dans une caisse américaine de 960 rations (5kg).

CARACTERISTIQUES DU SUCRE MISE EN OEUVRE : (BT PROD 008/g)

■ PHYSICO-CHIMIE

- Polarisation 99,8 % mini
- Réducteurs 0,04 % maxi
- Humidité 0,06 % maxi
- SO 2 10 mg/kg maxi

■ CRITERES QUALITATIFS (Points EUR)

- Totaux 13 maxi
- Aspect 5 maxi
- Coloration 4 maxi
- Cendres 9 maxi

■ GRANULOMETRIE INDICATIVE

- Ouverture moyenne (mm) : 0,45 à 0,80
- Coefficient de variation (%) : 40 maxi

■ MICROBIOLOGIE (UFC maxi/10 g) : Mésophiles aérobies : 200 – Levures : 10 – Moisissures : 10

■ VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g :

- Energie = 1700 kJ / 400 kcal
- Protéines = 0g
- Matières grasses = 0 g dont acides gras saturés 0g
- Sel = 0g
- Glucides = 100g dont sucres 100g

UTILISATIONS

Le sucre enveloppé 2 morceaux 5,2 g est utilisé avec les boissons chaudes.

STOCKAGE

L'entreposage est à effectuer à température ambiante et à humidité relative inférieure à 65 %, en évitant les chocs thermiques et tout contact avec des surfaces humides.

Conformément à la réglementation, les sucres à l'état solide ne requièrent pas de Date de Durabilité Minimale.



NESTLÉ® Lait Demi-Écrémé en Poudre

Poche de 500 g



CODE EAN (UC)

5601001013546

DESCRIPTION DU PRODUIT

Lait demi-écrémé en poudre à dissolution instantanée à 15,5% de matières grasses.
Ce produit n'est pas destiné à l'alimentation des nourrissons de moins de 12 mois.
Ce produit est conditionné sous atmosphère protectrice.

DOSAGES PRECONISÉS

Pour obtenir	Eau	NESTLÉ® Lait demi-écrémé en poudre
1 gobelet (DA) si utilisé seul	12 cl	12 g
1 gobelet Café au lait	12 cl	4 g
1 gobelet Moccaccino	12 cl	6 g
1 gobelet Cappuccino	12 cl	8 g
1 gobelet Viennois	12 cl	4 g
1 gobelet Thé nature au lait	12 cl	0,5 à 1 g
1 bol si utilisé seul	25 cl	28 g
1 pichet si utilisé seul	91,5 cl	115 g

RENDEMENT

Pour une poche de 500g
41 gobelets
125 gobelets
83 gobelets
62 gobelets
125 gobelets
500 à 1000 gobelets
17 bols de 25 cl
4 pichets d'un litre

Mode opératoire: Dosage pour préparer 1 litre de lait: Verser 915 ml d'eau frémissante (75°C) mais non bouillante dans un pichet isotherme. Verser 115 g de lait demi-écrémé en poudre dans le pichet. Remuer avec une spatule jusqu'à l'homogénéisation du liquide. A consommer rapidement après reconstitution.

INGRÉDIENTS

Lait demi-écrémé en poudre, émulsifiant : lecitine de soja.

ENGAGEMENT QUALITÉ

- NESTLÉ® a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ® Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et 22000.
- Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
- Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.
- Agrément sanitaire: PT BLT 51 CE

CONSERVATION - STOCKAGE

- A conserver au frais et au sec.
- Conserver à une température inférieure à 25°C et à un taux d'humidité inférieure à 50%.
- Durabilité minimale dans ces conditions : 18 mois dans son emballage d'origine.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g de produit	Pour 28g de poudre + 250 ml d'eau
Energie	1826 kJ	509 kJ
	434 kcal	121 kcal
Matières grasses <i>dont acides gras saturés</i>	15,5 g	4,3 g
	9 g	2,4 g
Glucides <i>dont sucres</i>	44 g	12 g
	44 g	12 g
Fibres alimentaires	0 g	0 g
Protéines	30 g	8,3 g
Sel	0,40 g	0,10 g
Calcium	1080 mg (135% AR*)	302,4 mg (38% AR*)

* AR : Apport de référence

AVANTAGES et BÉNÉFICES

- Riche en calcium, un bol de lait de 25 cl apporte 38% de l'AR* en calcium.
- Reconstitué, le lait demi-écrémé en poudre NESTLÉ® apporte autant de calcium qu'un lait de consommation demi-écrémé.
- Le lait demi-écrémé en poudre NESTLÉ® bénéficie d'une technologie adaptée au passage machines de Distribution Automatique et de Cafétérie.
- Ce produit vous permet de réaliser de multiples boissons à base de lait et vous garantit une qualité produit optimisée.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm		
Unité consommateur (UC)	Poche	5601001013546	500 g	514 g	40 x	175 x	235
Unité de distribution (UD)	Carton	5601001013553	5 kg	5,38 kg	395 x	265 x	235
Palette Gerbable: oui	Palette	3033711101886	180 kg	219 kg	1200 x	800 x	1090
Code interne NESTLÉ®	code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
1701284	402211100	Portugal	10	9	4	36	360

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A



PRO à PRO

Date de validation
30/09/2019

e.1.2

100677



LA BOULANGERE & CO

ZI La Mongie - 1, rue du Petit Bocage - CS 40201 - 85140 Essarts en Bocage

Tél : +33 (0)2 51 31 05 25

Date : 02/07/2020

Code : VNA07- V1317

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Date de validation
12/08/2020

DENOMINATION PRODUIT :

BRIOCHE TRANCHÉE

GRAMMAGE :

500g

LISTE DES INGREDIENTS (% exprimés sur produits finis) :

Farine de blé, sucre, œufs entiers* 13%, huile de colza, eau, émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras (colza) – stéaroyl-2-lactylate de sodium (colza), sel, levure, arômes naturels (contient alcool), **gluten** de blé, épaississant : gomme Tara, conservateur : acide sorbique, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, levure désactivée, colorant : caroténoïdes.

*issus de poules élevées au sol.

Traces de lait et traces éventuelles de soja.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect : Brioches rectangulaires à la surface arrondie, tranchées (19 tranches)

Odeur : Agréable, sans défaut

Texture : Moelleuse et fondante en bouche

Saveur : Légèrement sucrée, sans défaut.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES :

Paramètres	Valeur cible	Méthode de référence (officielle ou normalisée)	Valeur moyenne	Pour 100g	Par portion (1 tranche de 26.3g environ)
Flore totale aérobie mésophile 30°C	< 10 000 UFC/g	XP V08-034 Spiral 48h	Energie	1492 kJ 354 kcal	381 kJ 91 kcal
Escherichia coli	< 10 UFC /g	NF ISO 16649-2	Matières grasses	11 g	2.9 g
Salmonella	Non détecté / 25g	IRIS BKR 23/07-10/11	Dont acides gras saturés	1.6 g	0.4 g
Listeria	Non détecté / 25g	COMPASS Listeria Agar BKR 23/02 – 11/02	Glucides	55 g	14 g
Levures	< 500 UFC/g	NF V08-036	Dont sucres	15 g	3.9 g
Moisissures	< 500 UFC/g	NF V08-036	Fibres alimentaires	1.7g	<0.5g
			Protéines	8.0 g	2.1 g
			Sel	1.2 g	0.32 g

MODE DE CONSERVATION :

A conserver dans son emballage fermé, dans un endroit sec, à température ambiante.

DATE de DURABILITE MINIMUM :

70 jours (Date de fabrication)

SITE(S) FABRICANT(S) et CERTIFICATION(S) USINE(S):

BEAUNE BRIOCHE (EMB 21054D) Les Cerisères BP 357 21 209 BEAUNE CEDEX FRANCE	VIENNOISERIE LIGERIE (EMB 85151B) 647 Rue Antoine Carême BP 60 85 290 MORTAGNE SUR SÈVRE FRANCE
Certification : IFS version 6.1, BRC version 8	Certification : IFS version 6.1, BRC version 8

GARANTIE OGM / ionisation / Contaminants :

Nous certifions que ce produit n'est pas issu d'ingrédients, additifs ou arômes génétiquement modifiés.

Nous certifions que ce produit n'est pas traité par ionisation et ne contient aucun ingrédient, additif ou arôme ionisés.

Nous certifions que ce produit respecte les règlements européens sur les teneurs en contaminants.

FICHE TECHNIQUE REDIGEE PAR :

Nom : Emmanuelle AVET

Fonction : Assistante Qualité Groupe LA BOULANGERE & Co

	FICHE TECHNIQUE		Code	1CFT29b
	QUATRE-QUARTS PUR BEURRE - 800g		Version	3
			Date	22/09/2020
			Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Quatre-quarts

**DEFINITION**

Le Quatre-Quarts est un gâteau pur beurre d'origine bretonne. Il se présente sous la forme d'un parallépipède rectangle légèrement bombé sur le dessus et fendu en son milieu

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Gâteau doré à l'extérieur dont la mie est jaune foncé

Texture : Homogène et alvéolée.

Saveur : Beurre biscuité

LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de BLÉ 26,5% - ŒUFS entiers frais 26,5 % - Sucre - BEURRE pâtissier 21,5 % - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Sel - Dextrose - Conservateur : sorbate de potassium - Acidifiant : acide citrique - Colorants : caroténoïdes - Arôme (contient alcool < 0,6%).

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs, lait.

Traces éventuelles de : Fruits à coque.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie :	428 kcal (soit 1 790 kJ).
Matières Grasses :	24 g +/- 5 g.
Dont acides gras saturés :	16 g +/- 3 g.
Glucides :	47 g +/- 8 g.
Dont sucres :	27 g +/- 5 g.
Fibres :	1,0 g +/- 2,0 g.
Protéines :	5,6 g +/- 2,0 g.
Sel :	1,4 g +/- 0,3 g.
Sodium :	0,56 g +/- 0,11 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	1CFT29b
	QUATRE-QUARTS PUR BEURRE - 800g	Version	3
		Date	22/09/2020
		Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Non détection
Anaérobie Sulfite Réducteurs / g :	< 30
Levures / g :	< 500
Moisissures / g :	< 500

MYCOTOXINES

Déoxynivalénol :	< 500 µg/kg
Zéaralénone :	< 50 µg/kg

CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

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

DUREE DE CONSERVATION

La Date de Durabilité Minimale est de 60 jours (livraison entrepôt).



DIPA
2980 A.JULIEN PANCHOT 66968 PERPIGNAN cedex 9
TEL: 04.68.56.35.35 FAX: 04 68 56 35 48

Référence produit
16667
3173281603660

106671

e.1.25

FICHE TECHNIQUE

Indice: 1

Créée le: 02/12/20

Page 1 sur 2

Titre:

PALETS DE CHOCOLAT - CACAO 44% MINIMUM
CHOCOLATE BUTTONS - COCOA 44% MINIMUM
CEMOI TRADITION - BOITE 5KG



Dénomination de vente:

Chocolat

Liste des Ingrédients:

sucré, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de tournesol E322), arôme vanille

cacao : 44% minimum

Contaminations allergènes fortuites

(sur la base du Règlement (UE) N°1169/2011 - Annexe II):

Peut contenir des traces de fruits à coque, de gluten et de lait.

Caractéristiques énergétiques et nutritionnelles: (Valeur moyenne pour 100g)

Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie	2092	kJ
Energie	500	kcal
Matières grasses	25	g
dont acides gras saturés	15	g
Glucides	59	g
dont sucres	56	g
Protéines	6,0	g
Sel	0,02	g

Informations supplémentaires:

Poids net: 5,00 kg

Produit en France



DIPA
2980 A.JULIEN PANCHOT 66968 PERPIGNAN cedex 9
TEL: 04.68.56.35.35 FAX: 04 68 56 35 48

Référence produit
16667
3173281603660

FICHE TECHNIQUE

Indice: 1
Créée le: 02/12/20
Page 2 sur 2

Titre:
PALETS DE CHOCOLAT - CACAO 44% MINIMUM
CHOCOLATE BUTTONS - COCOA 44% MINIMUM
CEMOI TRADITION - BOITE 5KG

Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Humidité	1,5	%	Maximum
Matière grasse	25,4	%	+/- 2,0
Saccharose	54,5	%	+/- 3,0

Caractéristiques microbiologiques:

Type d'analyse	Valeur	Unité d'analyse
Flore mésophile	< 5000	/ g
Entérobactéries	< 10	/ g
E.coli	< 10	/ g
Salmonelles	Non détecté	/ 25 g
Staphylocoques pathogènes	Non détecté	/ g
Moisissures	< 50	/ g
Levure	< 50	/ g

Le produit est considéré satisfaisant si les résultats sont inférieurs aux maxima et acceptable si les normes sont dépassées par un facteur non supérieur à 10 (1 log). Sauf pour les E. Coli

Condition de stockage / DDM (dluo):

15°C-18°C à l'abri de la lumière, de l'humidité et d'odeurs parasites

DDM (dluo): 24 mois

Conditionnement: CARTON/BOITE

Garantie OGM:

Nous certifions qu'aucun ingrédient n'est issu de matières premières génétiquement modifiées, leur étiquetage est conforme à la réglementation en vigueur.

Garantie Ionisation:

Nous certifions que ce produit n'est pas traité par ionisation et ne contient aucun ingrédient ou additif ionisé.

Les informations de cette fiche technique ne sont données qu'à titre indicatif et ne constituent pas un engagement de notre part.

FICHE TECHNIQUE

NAPPAGE BLOND FACIL DALLERY 0.9KG

Code PF: 4105409		GENCOD : 5410687084982		Créée le : 15/02/13 Indice D du : 25/10/18 Visa : Ado – SJ	
Libellé Informatique	Nap Blond Facil Dallery/0.9KgCAR12X0,9Kg				
Dénomination légale du produit	Nappage				
Définition du produit	Nappage				
Restrictions d'utilisation	Catégories 5.4 (Règlement 1333/2008) <i>Il est de la responsabilité du fabricant de denrées alimentaires d'identifier et de respecter les exigences légales applicables aux denrées alimentaires dans lesquelles ce produit est utilisé, sur la base des données fournies dans le présent document</i>				
Mode d'emploi	Ne pas ajouter d'eau ou de jus de fruits au nappage. Faire chauffer jusqu'à ébullition légère. Etendre sur la tarte à l'aide d'un pinceau.				
Origine	Fabriqué en CEE	Date Durabilité Minimum	18 mois		
Ingrédients	Sirop de glucose - Eau - Sucre - Gélifiants: Pectines (E440), Alginate de sodium (E401) - Acidifiant : Acide citrique (E330) - Conservateur : Sorbate de potassium (E202) - Arôme - Colorants : Anthocyanes (E163), Caroténoïdes (E160a) - Stabilisants : Diphosphates (E450i) – Phosphates de calcium (E341iii).				
Allergènes	Règlement UE1169/2011 <i>Substances allergènes déclarables : aucune</i> <i>Substances allergènes présentent sur le site : Gluten et dérivés – œufs et dérivés – lait et dérivés – Soja et dérivés – Fruits à coques et dérivés – Sulfites</i>				
Spécifications physico-chimiques	Brix à 20°C : 50 - 53 Ph : 3.3 - 3.9				
Données nutritionnelles moyenne (/100g)	Matières grasses : <0.5g Acides gras saturés : <0.1g	Glucides : 50g Dont sucres : 40g	Protéines : <0.5g Sel : 0.14g	Energie pour 100g : 207Kcal – 877Kj	
Spécifications bactériologiques	Flore mésophile aérobie : <5000 Entérobactéries : <10 ASR à 46°C: <10 Staphylocoques à coagulase positives : <10 Levures : <500 Moisissures : <300 Salmonelles : abs /25 g Listéria : abs/25g				
OGM	Règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 <i>Ingrédients étiquetables OGM : aucun</i>				
Ionisation	Décision CE 2/99. <i>Non traité par ionisation.</i>				

Contaminants	<p>Les matières premières sont garanties de qualité alimentaire conformément à la législation applicable sur:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mycotoxines (Règlement CE 1881/2006) - Métaux lourds (Règlement CE 1881/2006) - Résidus de pesticides (Règlement CE 396/2005) <p>Sur ses produits, Puratos surveille les contaminants en utilisant un plan d'échantillonnage basé sur une analyse des risques</p>
Conditionnement	<p>Direct : seaux de 0.9kg Surconditionnement : 12 Seaux par carton Palettes EUR : 583.2kg</p>
Stockage	Frais et sec (5-25°C – HR 60% max)
Informations Qualité	Site certifié BRC et IFS
Informations complémentaires	

Les informations données sur ce document sont basées sur nos connaissances et expérience actuelles, et peuvent être utilisées à votre discrétion et en connaissance des risques associés. Tous les produits sont fournis en conformité avec nos conditions générales et conditions de vente. Nous ne pouvons accepter aucune responsabilité pour les effets de toutes combinaisons ou mélanges de produits qui ne sont pas conformes à nos recommandations. En utilisant le produit, nos clients sont priés de se conformer à toutes les exigences légales pertinentes, administratives et réglementaires ainsi qu'aux procédures relatives à son utilisation et la protection de l'environnement.

Éditée le : 26/10/2018

108723

e.1.41



DIPA INDUSTRIE
2980 A.JULIEN PANCHOT 66968 PERPIGNAN cedex 9
TEL: 04.68.56.35.35 FAX: 04 68 56 35 48

Référence produit
17192
Version: **00**

FICHE TECHNIQUE

Indice: 4
Créée le: **29/03/18**
Page 1 sur 2

Titre:
BARRES CHOCOLAT - FLOWPACK - 10G ENV - CACAO 43% MINIMUM - CEMOI - 2KG

Dénomination de vente:

Chocolat

Liste des Ingrédients:

Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme vanille

Cacao: 43% minimum

Contaminations allergènes fortuites

(sur la base du Règlement (UE) N°1169/2011 - Annexe II):

Peut contenir des traces de lait et de fruits à coque.

Caractéristiques énergétiques et nutritionnelles: (Valeur moyenne pour 100g)

Informations nutritionnelles (pour 100g)

Valeurs nutritionnelles	Cible	Unité
Energie	2092	kJ
Energie	500	kcal
Matières grasses	25	g
dont acides gras saturés	15	g
Glucides	59	g
dont sucres	56	g
Protéines	6,0	g
Sel	0,02	g

Informations supplémentaires:

Poids UVC: 2kg



FICHE TECHNIQUE

Indice: 4
Créée le: 29/03/18
Page 2 sur 2

Titre:
BARRES CHOCOLAT - FLOWPACK - 10G ENV - CACAO 43% MINIMUM - CEMOI - 2KG

Caractéristiques physico-chimiques :

Paramètre	Valeur	Unité	Tolérance
Matière grasse	25,4	%	+/- 2,0
Saccharose	54,5	%	+/- 3,0

Caractéristiques microbiologiques:

Type d'analyse	Valeur	Unité d'analyse
Flore mésophile	< 5000	/ g
Entérobactéries	< 10	/ g
E.coli	< 10	/ g
Salmonelles	Absence	/ 25 g
Staphylocoques pathogènes	Absence	/ g
Moisissures	< 50	/ g
Levure	< 50	/ g

Le produit est considéré satisfaisant si les résultats sont inférieurs aux maxima et acceptable si les normes sont dépassées par un facteur non supérieur à 10 (1 log).

Condition de stockage / DDM (dluo):

18°C-20°C à l'abri de la lumière, de l'humidité et d'odeurs parasites

DDM (dluo): 24 mois

Conditionnement: BOITE

Garantie OGM:

Nous certifions qu'aucun ingrédient n'est issu de matières premières génétiquement modifiées, leur étiquetage est conforme à la réglementation en vigueur.

Garantie Ionisation:

Nous certifions que ce produit n'est pas traité par ionisation et ne contient aucun ingrédient ou additif ionisé.

Les informations de cette fiche technique ne sont données qu'à titre indicatif et ne constituent pas un engagement de notre part.

St MAMET
DEPUIS 1953



Visuel non contractuel

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PRINCIPALES MATIÈRES PREMIÈRES

Toutes les matières entrant dans la préparation de la pâte à tartiner aux noisettes sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physicochimiques et microbiologiques, et ont fait l'objet de contrôles à leur réception.

Le produit fini fait l'objet de contrôles à sa réception.

DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- Préparation des matières premières
- Mélange des ingrédients
- Raffinage
- Remplissage des barquettes (thermoformées et codées)
- Operculage
- Mise en cartons / Codage cartons
- Palettisation

PHYSICO-CHIMIE

HUMIDITÉ	< 1,5 % MAX
PEROXYDES	< 4 meq/kg
ACIDES GRAS TRANS	ABSENTS

INFOS CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE

Emballage primaire :

BARQUETTE : Plastique (PVC)
OPERCULE : Aluminium

Emballage secondaire : Carton

CONTRÔLES DE STABILITÉ DU PRODUIT

Produit stable d'un point de vue microbiologique.
Absence de germes revivifiables.

PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES	LIMITES
Flore totale	< 2000 UFC/g
Champignons	< 10 UFC/g
Levures	< 10 UFC/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	< 10 UFC/g
<i>E. coli</i>	< 1 UFC/g
<i>Salmonella</i>	Absence dans 25g

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT FINI

Saveur et odeur franches et caractéristiques d'une pâte à tartiner aux noisettes.
Absence de saveur ou d'odeur étrangère.
Couleur marron caractéristique.

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **18 mois**

MARQUAGE DE LA DDM :

- Sur le fond de la barquette :
Ex : **06 02 18** → *DLUO (jour + mois + année)*
- Sur 1 face du carton :
Ex : **06 02 18** → *DLUO (jour + mois + année)*

PALETTISATION

Format	Unités par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
Barquettes plastique 15 g	120	20	6	120

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169/2011

DÉNOMINATION

Pâte à tartiner aux noisettes

QUANTITÉS

Format	Barquette 15 g
Poids net (g)	15
Nombre de portions	1

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : sucre, huile de tournesol, **noisettes** 13%, cacao maigre en poudre, **lait écrémé en poudre**, **protéines du lait**, **lactose**, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arômes.

Peut contenir des traces d'autres **fruits à coque**.

Sans huile de palme.

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	OBLIGATOIRE	FACULTATIF		
	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion de 15 g	% AQR* par portion
Énergie	2222 kJ / 532 kcal	27	334 kJ / 80 kcal	4
Matières grasses	30 g	43	4,5 g	6
- dont acides gras saturés	4,0 g	20	0,6 g	3
Glucides	59 g	23	8,9 g	3
- dont sucres	57 g	63	8,6 g	10
Fibres alimentaires	2,0 g		0,3 g	
Protéines	5,5 g	11	0,8 g	2
Sel	0,10 g	2	0,02 g	0

Ces informations sont soumises à tolérances.

(*) Apports Quotidiens de Référence : apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).

DIVERS

À consommer de préférence avant la date marquée sur le fond.

EMB 30 341 D

Avant ouverture : Température idéale de stockage entre 15 et 20°C.

Ne pas stocker à une température inférieure à 10°C.

Après ouverture : À consommer dans les 24 h.

Produit préparé en UE.

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT226-2
	FINANCIER AUX AMANDES PUR BEURRE - 25g	Version	5.0
		Date	06/08/2019
		Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Financier

**DEFINITION**

Le Financier est un gâteau délicatement doré aux coutours marqués. Sa texture est fondante. Sa recette pur beurre a un bon goût d'amande.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**Couleur :** Doré**Texture :** Alvéolée**Saveur :** Amande, beurre**LISTE D'INGREDIENTS**

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

Sucre – Blancs d'ŒUFS - AMANDES en poudre 14% -BEURRE pâtissier 13% -Farine de BLÉ - Stabilisant: sorbitols -Sel - Arôme naturel (contient : AMANDES) -Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium .

ALLERGENES**Contient :** Gluten, œufs, lait, Amandes.**Traces éventuelles de :** Fruits à coque, soja.**VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)****Energie :** 436 kcal (soit 1 826 kJ).**Matières Grasses :** 21 g +/- 4 g.

Dont acides gras saturés : 9,1 g +/- 1,8 g.

Glucides : 52 g +/- 8 g.

Dont sucres : 42 g +/- 8 g.

Fibres : 2,0 g +/- 2,0 g.**Protéines :** 7,9 g +/- 2,0 g.**Sel :** 0,76 g +/- 0,38 g.**Sodium :** 0,30 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT226-2
	FINANCIER AUX AMANDES PUR BEURRE - 25g	Version	5.0
		Date	06/08/2019
		Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Non détection
Anaérobie Sulfite Réducteurs / g :	< 30
Levures / g :	< 500
Moisissures / g :	< 500

MYCOTOXINES

Déoxynivalénol :	< 500 µg/kg
Zéaralénone :	< 50 µg/kg

CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

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

DUREE DE CONSERVATION

La Date de Durabilité Minimale est de 90 jours (livraison entrepôt).

 PÂTISSERIES GOURMANDES	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT245-2
	MADELEINE BRETONNES PUR BEURRE - 25g	Version	1.0
		Date	20/12/2018
		Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Madeleine pur beurre

DEFINITION

Gâteau pur beurre en forme de coquille et bombé sur le dessus

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES****Couleur :** Doré**Texture :** Homogène et alvéolée**Saveur :** Beurre**LISTE D'INGREDIENTS**

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

Farine de BLÉ - Sucre - BEURRE pâtissier 25% – ŒUFS frais entiers 21% - Sirop de glucose – Sel de Guérande- Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium .

ALLERGENES**Contient :** Gluten, œufs, lait.**Traces éventuelles de :** Fruits à coque.**VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)**

Energie :	476 kcal (soit 1 986 kJ).
Matières Grasses :	28 g +/- 6 g.
Dont acides gras saturés :	19 g +/- 4 g.
Glucides :	50 g +/- 8 g.
Dont sucres :	29 g +/- 6 g.
Fibres :	1,4 g +/- 2,0 g.
Protéines :	5,2 g +/- 2,0 g.
Sel :	1,1 g +/- 0,4 g.
Sodium :	< 0,01 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT245-2
	MADELEINE BRETONNES PUR BEURRE - 25g	Version	1.0
		Date	20/12/2018
		Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Absence
Anaérobie Sulfite Réducteurs / g :	NA
Levures / g :	< 500
Moisissures / g :	< 500

MYCOTOXINES

Déoxynivalénol :	< 500 µg/kg
Zéaralénone :	< 50 µg/kg

CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

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

DUREE DE CONSERVATION

La Date de Durabilité Minimale est de 70 jours (livraison entropôt).



Croûtons cubiques grillés nature 500g



Dénomination légale : **Croûtons cubiques grillés nature**

Produit(s)

Poids net Unité Commerciale (UC)	500	g			
Poids brut Unité Commerciale (UC)	505,3	g			
Dimensions extérieures de l'UC	180	mm	60	mm	350 mm (l x P x H)

Dénomination (unité à emballer)	Dimensions	Qté/UC	Poids
Croûtons	L : 11mm l : 11mm H : 11mm	1	500 g

Description organoleptique	Forme : Cubique
	Couleur : Dorée
	Texture : Croustillante
	Goût : Froment
	Odeur : Neutre

Ingrédients

Ingrédients : Farine de BLE - Huile de tournesol - GLUTEN de blé - Sel - Sucre - Levure.

Ce produit contient du GLUTEN et du BLE

Ce produit a pu être en contact avec des fruits à coque, du lait, des graines de sésame et du soja.

Conservation

D.L.U.O. 12 mois

Mode de conservation A conserver dans un endroit frais et sec.

Garanties

Garanti sans OGM incorporés et dépourvu d'ingrédients ionisés.

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100 g
Valeurs énergétiques	412 kcal 1736 kJ
Matières grasses	8,8 g
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0,8 g</i>
Glucides	69 g
<i>dont sucres</i>	<i>5,3 g</i>
Fibres alimentaires	4,2 g
Protéines	12 g
Sel	1,6 g

Conditionnement et Palettisation

COLIS

Nombre d'UC / colis	12			
Poids net du colis	6,00 kg			
Poids brut du colis	6,52 kg			
Dimensions du colis	398 mm	298 mm	292 mm	(L x l x H)
DUN 14 colis	13174508005011			

PALETTE

Type palette	Europe			
Poids type de palette	25,00 KG			
Nombre de colis / couche	8			
Nombre de couches / palette	6			
Nombre de colis / palette	48			
Nombre d'UC / palette	576			
Poids net de la palette	288,0 kg			
Poids brut de la palette	337,9 kg			
Dimensions de la palette	1 200 mm	800 mm	1 902 mm	(L x l x H)
DUN 14 palette	13174508000252			

Huile d'olive extra vierge en bouteille 1 L LOUMAS

Article : 8114

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Huile d'olive vierge extra
Descriptif produit :	Pour cuisson et assaisonnement. Colis de 15 bouteilles
Liste des ingrédients :	Huile d'olives vierge.
Pays de transformation :	France [Département(s) : 30]
Durée de vie totale du produit (jours) :	540
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver à température ambiante
Conservation après ouverture :	A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							

Allégations nutritionnelles : Aucune

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Bidon	0.91	0	1	Bouteille			
Couche	123.39	0	135	Bouteille	9		
Palette	740.34	0	810	Bouteille	54		
Bouteille	0.91	0.96	1	Bouteille			3490390101048
Litre	0.91	0	1	Bouteille			
Colis	13.71	14.33	15	Bouteille			
Pièce unitaire	0.91	0	1	Bouteille			

Volume (litre) : 1

DATE : 04/05/2018



47059

e.1.85

FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATA SHEET
Pur Jus pomme Gala premium (1L)
Gala premium apple juice (not from concentrate) (1L)
**FOURNISSEUR / SUPPLIER:****ADRESSE / ADDRESS :****TELEPHONE / PHONE NUMBER :**

SILL

Le Raden
29 860 PLOUVIEN
FRANCE

+33 (0)2-98-40-90-30

**SITE DE FABRICATION DU PRODUIT /****FACTORY SITE :**

SILL

Le Raden
29 860 PLOUVIEN
FRANCE**N° d'Agrément Sanitaire / EC Number :**

FR 29.209.090 CE

DENOMINATION DU PRODUIT :**PRODUCT NAME :**Pur jus de pomme trouble
*Cloudy apple juice (not from concentrate)***GENCOD/CODE ARTICLE :**

AS660310

DESCRIPTION DU PRODUIT : Pur jus de pomme Gala, jus trouble, odeur et goût typique de la pomme Gala
PRODUCT DESCRIPTION : *Gala apple juice (not from concentrate), cloudy juice, smell and taste typical of Gala Apple*
CONDITIONNEMENT : Brique en complexe carton/aluminium/polyéthylène**PACKAGING :** *complex carton/aluminium/polyethylene***INGREDIENTS :**

Jus de pommes.

Origine de la matière première : France**INGREDIENTS LIST :**

Apple juice.

Origin of raw material : France**CONDITIONS DE CONSERVATION :**

** Avant ouverture : à conserver dans un endroit frais et sec

*** Après ouverture : se conserve 3 jours au réfrigérateur

STORAGE CONDITIONS :

** Before opening : store in a cool and dry place

*** After opening : can be kept 3 days in the fridge

DLUO à la date de fabrication / BEST BEFORE after manufacturing : 12 mois / 12 months**CONSEILS DE MISE EN OEUVRE :** agiter avant ouverture, servir frais**INSTRUCTIONS FOR USE :** *Shake before opening, serve freshly*

DATE : 04/05/2018


FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATA SHEET
Pur Jus pomme Gala premium (1L)
Gala premium apple juice (not from concentrate) (1L)

ALLERGENES PRESENTS / ALLERGENS IN PRODUCT (according regulation EC 1169/2011)

	Presence	Absence
Gluten et dérivés / <i>Cereals with gluten</i>		x
Crustacés et dérivés / <i>Crustaceans and derivatives</i>		x
Oeufs et dérivés / <i>Eggs and egg products</i>		x
Poissons et dérivés / <i>Fishes and derivatives</i>		x
Arachides et dérivés / <i>Peanut and derivatives</i>		x
Soja et dérivés / <i>Soya bean and derivatives</i>		x
Lait et dérivés (lactose) / <i>Milk and derivatives (including lactose)</i>		x
Fruits à coques et dérivés / <i>Nuts and derivatives</i>		x
Céleri et dérivés / <i>Celery and derivatives</i>		x
Moutarde et dérivés / <i>Mustard and derivatives</i>		x
Sésame et dérivés / <i>Sesame seeds and derivatives</i>		x
Sulfites et anhydride sulfureux à une concentration > 10 ppm dans le produit fini / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations > 10 ppm in the finished product</i>		x
Mollusques et dérivés / <i>Molluscs and derivatives</i>		x
Lupin et dérivés / <i>Lupine and derivatives</i>		x

VALEURS NUTRITIONNELLES / NUTRITION FACTS

	Pour 100mL / For 100mL	Pour 200mL / For 200mL
Energie / Energy value	210 kJ / 50 kcal	420kJ / 100kcal
Matières grasses / <i>Fat</i>	Traces	Traces
dont acides gras saturés/ <i>of which saturates</i>	0g	0g
Glucides / <i>Carbohydrate</i>	11,5g	23g
dont sucres / <i>of which sugars</i>	10,5g	21g
Fibres alimentaires / <i>Fibre</i>	Traces	Traces
Protéines / <i>Protein</i>	0,1g	0,2g
Sel / <i>Salt</i>	0g	0g

CARACTERISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES / PHYSICAL and CHEMICAL PARAMETERS

Critères / <i>Criteria</i>	Valeurs / <i>values</i>	Tolerances
Degré brix / <i>Brix degree</i>	11 à 12,5° Brix	
Densité / <i>Density</i>	≥ 1,044	
Acidité malique / <i>Malic acid</i>	3 à 4,5 g/l	
Poids net / <i>Net weight</i>	1044 g	Decret n° 78-166 du 31.01.1978
Volume net / <i>Net volume</i>	1000 mL	

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Germs / <i>Microbiological germs</i>	Critères / <i>Target</i>
Stérile / <i>sterile</i>	

DATE : 04/05/2018



FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATA SHEET

Pur Jus pomme Gala premium (1L)
Gala premium apple juice (not from concentrate) (1L)



OGM / GMO: (according regulations EC n° 1829/2003 and EC n° 1830/2003)

Ce produit ne contient aucun ingrédients soumis aux exigences spécifiques d'étiquetage des réglementations européennes concernant les organismes génétiquement modifiés.

This product doesn't contain ingredients subject to specific labeling requirements of European regulations on genetically modified organisms.

IONISATION / IONIZATION :

Produit garanti sans ingrédients ionisés / *Product without irradiated ingredients.*

REGLEMENTATION / REGULATIONS :

Ce produit est conforme à la réglementation Européenne notamment les Règlements UE 1169/2011, 1924/2006 et 1925/2006, directive 2012/12.

This product complies with the European regulations particularly regulations EU 1169/2011, 1924/2006 and 1925/2006, directive 2012/12.

Les critères microbiologiques respectent les prescriptions décrites dans la Directive 2073/2005 et ses modifications.

Microbiological criteria respect the through prescription described in the Directive of 2073/2005 and its amendments.

Les valeurs guides et les valeurs limites pour les résidus de pesticides, mycotoxines, les métaux lourds et autres contaminants et les substances nocives sont respectées. Les réglementations Européennes suivantes et leurs modifications sont respectées : règlement (CE) 1881/2006 toujours dans leur version en vigueur.

The statutory guide values and limit values for residues of pesticides, mycotoxines, heavy metals and other contaminants and harmful substances are observed. The European food law requirements with their current extensions and changes are fulfilled, particularly the Regulation (EC) 1881/2006, always in their currently valid version.

SPECIFICATIONS PACKAGING / PACKAGING SPECIFICATIONS :

Nous confirmons par la présente que l'emballage et le transport des conteneurs, qui sont en contact avec le produit, pas d'altérer la qualité du produit. Ils respectent les exigences légales actuelles pour la nourriture, en particulier le règlement (CE) 1935/2004 et le règlement (UE) 10/2011.

We herewith confirm that the packaging and transport containers, that are in contact with the product, not impair the quality of the product. They are in accordance with the current legal requirements for food, especially the Regulation (EC) 1935/2004 and the Regulation (EC) 10/2011

COMPATIBLE HALAL / HALAL COMPLIANT :

OUI/YES

COMPATIBLE CASHER / KOSHER COMPLIANT :

OUI/YES



Les spécificités produit

 ■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Mayonnaise clean

Descriptif produit : Colis de 500 sticks

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 5.000 kg

Liste des ingrédients : Huile de colza, eau, JAUNE D'OEUF (5,3%), vinaigre, MOUTARDE de Dijon (3%) (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel), sucre, sel, amidon, jus de citron concentré.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Huile de colza	Union Europ.
Eau	France
JAUNE D'OEUF	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 67]

Durée de vie totale du produit (jours) : 240

Allergènes majeurs : Moutarde, Oeuf

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	3.5 (+/- 0.2)		



EpiSaveurs
groupe pomona

Mayonnaise en stick 10 g GUSTO DEBRIO

Article : 189713

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Ouvrir le carton avec précaution et prélever la quantité nécessaire de dosettes de 10 g de sauce prête à l'emploi. Mettre à disposition des consommateurs.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
2,677	651	71	5.3	2.4	1.7	0.5	1.1	1.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.02

Type de matières grasses : Colza

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	5	5.64	1	Colis		380x250x115	3061435103688
Pièce unitaire	0.01	0	0	Colis			3061435003681
Couche	45	0	9	Colis	9		
Palette	450	527	90	Colis	90	1200x800x1400	

Mayonnaise haute fermenté de Dijon en seau 4,7 kg AMORA

Article : 42930

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Mayonnaise à la moutarde de Dijon

Descriptif produit : Seau de 4,7 kg

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Seau de 4.700 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : huile de colza 70%, eau, vinaigre d'alcool 7%, jaune d'OEUF de poules élevées en plein air 6,2%, dextrose, moutarde de Dijon 2% (eau, graines de MOUTARDE 0,7%, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : acide citrique), sel, amidon modifié de maïs, arômes, épaississant : gomme xanthane, colorants : extrait de paprika et lutéine.

Œufs : codification du mode d'élevage : 1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origine
huile de colza	France

Pays de transformation : Pologne, France [Département(s) : 21], Espagne

Allergènes majeurs : Moutarde, Oeuf

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans huile de palme

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide

Mayonnaise haute fermenté de Dijon en seau 4,7 kg AMORA

Article : 42930

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	227 mm	Hauteur de l'unité de consommation	182 mm
Largeur de l'unité de consommation	227 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans le mois après ouverture

Mise en œuvre : Retirer le couvercle du seau en respectant les règles d'hygiène et de traçabilité. Le produit est prêt à être utilisé. Grâce à sa texture et à sa tenue, la mayonnaise Amora s'utilise en sauce condimentaire pour accompagner viandes, poissons, crustacés ou légumes froids. Elle entre aussi dans la composition de salades composées (salade russe, macédoine, piémontaise, rémoulade,...). Elle peut être parfumée et agrémentée afin de réaliser toutes les variantes d'une mayonnaise classique (andalouse, italienne, tartare, cocktail, verte, Cambridge, indienne,...). Particulièrement adaptée à la réalisation des décors de plats, à l'aide d'une poche pâtissière et d'une douille cannulée. Une fois dressée, la mayonnaise Amora garde sa tenue et sa brillance, même à la suite d'un passage en chambre froide de quelques heures. Après ouverture, le seau doit être conservé au froid positif, jusqu'à 3 semaines.
Rendement : Seau de 5 L. Soit 470 doses de 10 g.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
2,786	666	72	6.2	5.2	4.6	0.5	1.1	1.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.02

Type de matières grasses : Colza

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	84.6	0	18	Seau	18		
Palette	423	465.28	90	Seau	90	1200x800x1060	53250546668178
Colis	4.7	4.89	1	Seau		227x227x182	3250546668173
Seau	4.7	4.89	1	Seau		227x227x182	3250546668173

Jus de citron en bouteille verre 75 cl CITROSAAS

Article : 24067

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Jus de citron jaune à base de concentré

Descriptif produit : Verre perdu. Colis de 6 bouteilles

Liste des ingrédients : Eau, concentré de jus de citron, vitamice C (acide ascorbique), conservateur : ANHYDRIDE SULFUREUX (E220).

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Citrons	Etats-Unis

Pays de transformation : France [Département(s) : 67]

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
45	11	0.24	0.1	1.5	0.7		0.61	0.01

Vitamines : Vitamine C (mg) : 30.0 mg/100ml

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.54

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	4.5	7	6	Bouteille		250x170x265	3224349001024
Couche	85.5	0	114	Bouteille	19		
Palette	342	0	456	Bouteille	76	1200x800x1260	3224349901027
Bouteille	0.75	1.17	1	Bouteille			3224342110006

Huile pour friture Performance en bidon 10 L AMPHORA

Article : 21457



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : AMPHORA Performance 10 litres PEHD

Descriptif produit : Huile de tournesol à haute teneur oléique, huile de colza, huile de maïs, huile de colza à haute teneur oléique.

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Bidon de 9.140 kg

Liste des ingrédients : huile de Tournesol à haute teneur en acide oléique, huile de colza, Huile de Maïs, huile de Colza à haute teneur en acide oléique, arôme naturel, antimoissant (E900)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
huile de tournesol à haute teneur en acide oléique	Union Europ.
huile de colza	Union Europ.
huile de maïs	Union Europ.
huile de colza à haute teneur en acide oléique	Union Europ.

Pays de transformation : Belgique

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 15179091 - Mélanges alimentaires d'huiles végétales fixes, fluides, d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait <= 10% (à l'excl. des huiles partiellement ou totalement hydrogénées, int

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	190 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	310 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	230 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Déverouiller le bouchon du bidon en forçant lors de la première utilisation. Tenir le bidon par sa poignée et verser la quantité souhaitée dans la friteuse. Mettre à chauffer progressivement le bain de friture pour protéger l'huile d'une dégradation précoce. Lorsque le bain d'huile est à bonne température (180°C), introduire progressivement les aliments à frire et, afin d'éviter les projections d'huile chaude, veiller à ne pas introduire trop d'eau (aliments frais) ou de grivre (aliments surgelés). Pour de bonnes conditions de sécurité, et pour optimiser la durée de vie du bain de friture et la qualité des produits frits, il est conseillé de ne pas dépasser 180 à 190°C et de vérifier le bon fonctionnement du thermostat. Température maximale conseillée : - Frites, pommes de terre : 180°C - Poulets, beignets : 170°C - Légumes, poissons : 160°C. En fin de service, filtrer le bain, et, en cas d'utilisation occasionnelle, le stocker dans un récipient fermé, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais. Changer le bain lorsqu'il brunît, qu'il devient plus visqueux, que des fumées précoces ou une mousse persistante apparaissent (idéalement mesurer le taux de composés polaires avec un matériel adapté). Rendement : Bidon de 10 L

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
3,700	900	100	9	0	0	0	0	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.00

Type de matières grasses : Colza, Maïs, Tournesol

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	9.14	9.54	1	Bidon		192x314x231	5410556140900
Litre	0.91	0	0.1	Bidon			
Bidon	9.14	9.54	1	Bidon			5410556140887
Couche	182.88	0	20	Bidon	20		
Palette	731.52	0	80	Bidon	80	1200x800x1400	

Volume (litre) : 10

Huile goût beurre Risso Gourmet en bouteille 1 L AMPHORA

Article : 93491



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Huile végétale

Descriptif produit : Huile multi-usages : pour enrober, saisir, poeler, graisser les moules, élaborer des sauces. Huile de tournesol, huile de colza. Colis de 15 bouteilles

Liste des ingrédients : Huile de tournesol, huile de colza, arôme naturel

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Huile de tournesol	Union Europ.
huile de colza	Union Europ.

Pays de transformation : Belgique

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 15179091 - Mélanges alimentaires d'huiles végétales fixes, fluides, d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait <= 10% (à l'excl. des huiles partiellement ou totalement hydrogénées, int

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	264 metric	Largeur de l'unité de consommation	82 metric

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Déverrouiller le bouchon de la bouteille en forçant lors de la première utilisation. Verser la quantité souhaitée dans la préparation en cours. Huile végétale composée d'un mélange d'huile de colza et tournesol, pour un équilibre des saveurs, pour un équilibre des apports en acide gras essentiel et pour une adaptation à des usages multiples: assaisonnement et petite cuisson (pas plus de 180°C). Produit naturellement riche en vitamine E et antioxydant avec un goût fin. Il donne une saveur discrète aux plats. Rendement : Bouteille de 1 L.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
3,700	900	100	10	0	0	0	0	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.00

Type de matières grasses : Colza, Tournesol

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	13.77	14.36	15	Bouteille		418x252x289	5410556195955
Bouteille	0.92	0.96	1	Bouteille			5410556195948
Litre	0.92	0	1	Bouteille			
Bidon	0.92	0	1	Bouteille			
Couche	123.93	0	135	Bouteille	9		
Palette	619.65	0	675	Bouteille	45	1200x800x1609	5410556195962

Volume (litre) : 1

DATE : 04/07/2018



117162

e.1.84

FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATA SHEET

Pur Jus d'orange douce (1L)
Sweet orange juice (not from concentrate) (1L)



FOURNISSEUR / SUPPLIER: ADRESSE / ADDRESS :	SILL Le Raden 29 860 PLOUVIEN FRANCE	 Date de validation 23/09/2020
TELEPHONE / PHONE NUMBER :	+33 (0)2-98-40-90-30	
SITE DE FABRICATION DU PRODUIT / FACTORY SITE :	SILL Le Raden 29 860 PLOUVIEN FRANCE	
N° d'Agrément Sanitaire / EC Number :	FR 29.209.090 CE	
DENOMINATION DU PRODUIT : PRODUCT NAME :	Jus d'orange Orange juice (not from concentrate)	
GENCOD/CODE ARTICLE :		
DESCRIPTION DU PRODUIT : Pur jus d'orange douce (1L). De couleur orange. Goût et odeur caractéristique de l'orange. PRODUCT DESCRIPTION : <i>Sweet orange juice (not from concentrate) (1L). Orange color. Taste and smell typical of orange.</i>		
CONDITIONNEMENT : Brique en complexe carton/aluminium/polyéthylène PACKAGING : <i>Complex carton/aluminium/polyethylene</i>		
INGREDIENTS : Jus d'oranges. INGREDIENTS LIST : <i>Orange juice.</i>		
CONDITIONS DE CONSERVATION : ** Avant ouverture : à conserver dans un endroit frais et sec *** Après ouverture : se conserve 3 jours au réfrigérateur STORAGE CONDITIONS : ** <i>Before opening : store in a cool and dry place</i> *** <i>After opening : can be kept 3 days in the fridge</i>		
DLUO à la date de fabrication / BEST BEFORE after manufacturing : 12 mois / 12 months		
CONSEILS DE MISE EN OEUVRE : Agiter avant ouverture, servir frais. INSTRUCTIONS FOR USE : <i>Shake before opening, serve freshly.</i>		

DATE : 04/07/2018


FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATA SHEET
Pur Jus d'orange douce (1L)
Sweet orange juice (not from concentrate) (1L)

ALLERGENES PRESENTS / ALLERGENS IN PRODUCT (according regulation EC 1169/2011)

	Presence	Absence
Gluten et dérivés / <i>Cereals with gluten</i>		x
Crustacés et dérivés / <i>Crustaceans and derivatives</i>		x
Oeufs et dérivés / <i>Eggs and egg products</i>		x
Poissons et dérivés / <i>Fishes and derivatives</i>		x
Arachides et dérivés / <i>Peanut and derivatives</i>		x
Soja et dérivés / <i>Soya bean and derivatives</i>		x
Lait et dérivés (lactose) / <i>Milk and derivatives (including lactose)</i>		x
Fruits à coques et dérivés / <i>Nuts and derivatives</i>		x
Céleri et dérivés / <i>Celery and derivatives</i>		x
Moutarde et dérivés / <i>Mustard and derivatives</i>		x
Sésame et dérivés / <i>Sesame seeds and derivatives</i>		x
Sulfites et anhydride sulfureux à une concentration > 10 ppm dans le produit fini / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations > 10 ppm in the finished product</i>		x
Mollusques et dérivés / <i>Molluscs and derivatives</i>		x
Lupin et dérivés / <i>Lupine and derivatives</i>		x

VALEURS NUTRITIONNELLES / NUTRITION FACTS

	Pour 100mL For 100mL	Pour 200mL For 200mL
Energie / Energy value	200 kJ / 45 kcal	400 kJ / 90 kcal
Matières grasses / <i>Fat</i>	Traces	Traces
dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i>	0g	0g
Glucides / <i>Carbohydrate</i>	11g	22g
dont sucres / <i>of which sugars</i>	8g	16g
Fibres alimentaires / <i>Fibre</i>	Traces	Traces
Protéines / <i>Protein</i>	0,5g	1g
Sel / <i>Salt</i>	0g	0g
Vitamine C / <i>Vitamin C</i>	30mg*	60mg

*soit 37,5% des AQR (Apports Quotidiens de Référence)

CARACTERISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES / PHYSICAL and CHEMICAL PARAMETERS

Critères / <i>Criteria</i>	Valeurs / <i>values</i>	Tolerances
Degré brix / <i>Brix degree</i>	≥11,2 °Brix	≥10°Brix
Densité / <i>Density</i>	≥1,045	≥1,040
Ratio / <i>Ratio</i>	14-19	
Acide citrique / <i>Citric acid</i>	6,2 à 8,0 g/l	
Poids net / <i>Net weight</i>	1045 g	Decret n° 78-166 du 31.01.1978
Volume net / <i>net volume</i>	1000 mL	

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Germes / <i>Microbiological germs</i>	Critères / <i>Target</i>
Stérile / <i>steril</i>	

DATE : 04/07/2018



FICHE TECHNIQUE
TECHNICAL DATA SHEET

Pur Jus d'orange douce (1L)
Sweet orange juice (not from concentrate) (1L)



OGM / GMO: (according regulations EC n° 1829/2003 and EC n° 1830/2003)

Ce produit ne contient aucun ingrédients soumis aux exigences spécifiques d'étiquetage des réglementations européennes concernant les organismes génétiquement modifiés.

This product doesn't contain ingredients subject to specific labeling requirements of European regulations on genetically modified organisms.

IONISATION / IONIZATION :

Produit garanti sans ingrédients ionisés / *Product without irradiated ingredients.*

REGLEMENTATION / REGULATIONS :

Ce produit est conforme à la réglementation Européenne notamment les Règlements UE 1169/2011, 1924/2006 et 1925/2006, directive 2012/12.

This product complies with the European regulations particularly regulations EU 1169/2011, 1924/2006 and 1925/2006, directive 2012/12.

Les critères microbiologiques respectent les prescriptions décrites dans la Directive 2073/2005 et ses modifications.

Microbiological criteria respect the through prescription described in the Directive of 2073/2005 and its amendments.

Les valeurs guides et les valeurs limites pour les résidus de pesticides, mycotoxines, les métaux lourds et autres contaminants sont respectées. Les réglementations Européennes suivantes et leurs modifications sont respectées : règlement (CE) 1881/2006 toujours dans leur version en vigueur.

The statutory guide values and limit values for residues of pesticides, mycotoxines, heavy metals and other contaminants are observed. The European food law requirements with their current extensions and changes are fulfilled, particularly the Regulation (EC) 1881/2006, always in their currently valid version.

SPECIFICATIONS PACKAGING / PACKAGING SPECIFICATIONS :

Nous confirmons par la présente que l'emballage et le transport des conteneurs, qui sont en contact avec le produit, pas d'altérer la qualité du produit. Ils respectent les exigences légales actuelles pour la nourriture, en particulier le règlement (CE) 1935/2004 et le règlement (UE) 10/2011.

We herewith confirm that the packaging and transport containers, that are in contact with the product, not impair the quality of the product. They are in accordance with the current legal requirements for food, especially the Regulation (EC) 1935/2004 and the Regulation (EC) 10/2011

COMPATIBLE HALAL / HALAL COMPLIANT :

OUI/YES

COMPATIBLE CASHER / KOSHER COMPLIANT :

OUI/YES

Sauce vinaigrette sésame soja en bouteille 1 L MAILLE

Article : 19611



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauce Vinaigrette

Descriptif produit : A la sauce soja, à l'huile et aux graines de sésame. Colis de 6 bouteilles PET

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Bouteille de 1.000 kg

Liste des ingrédients : huile de tournesol, vinaigre de vin rouge, sauce soja : 15% (eau, graines de SOJA, BLÉ, sel, vinaigre d'alcool, alcool, sucre), huile de SÉSAME grillé : 7%, vinaigre de vin blanc, sucre, eau, graines de SÉSAME grillées : 2%, sel, épaississants : carraghénanes et gomme xanthane, épices (gingembre, jalapeno, paprika).

Ingrédients principaux / primaires	Origine
huile de tournesol	Hors UE, France

Pays de transformation : Pologne, France [Département(s) : 21], Espagne

Allergènes majeurs : Gluten, Soja, Sésame

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	88 mm	Hauteur de l'unité de consommation	281 mm
Largeur de l'unité de consommation	88 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans le mois après ouverture

Mise en œuvre : Secouer vivement la bouteille avant utilisation. Déverrouiller le bouchon en retirant la bague de sécurité et retirer l'opercule. Secouer avant chaque utilisation pour ré-émulsionner. Il s'agit d'une sauce vinaigrette prête à l'emploi. S'utilise à froid pour les assaisonnements et les marinades, ou à chaud pour le déglacage d'une cuisson. Se conserve durant 4 semaines au réfrigérateur après ouverture. Rendement : Bouteille de 1 L. Soit plus de 65 portions de 15 ml (1 cuillère à soupe).

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
KJ	kcal							
2,039	495	50	6	6.7	5.6		1.8	1.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.04

Type de matières grasses : Autres huiles, Tournesol

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	6	6.5	6	Bouteille		278x186x296	8722700561705
Pièce unitaire	1	0	1	Bouteille			
Bouteille	1	1.07	1	Bouteille			8722700234159
Litre	1	0	1	Bouteille			
Couche	96	104	96	Bouteille	16		8722700234166
Palette	480	545	480	Bouteille	80	1200x800x1630	8712100835766

Volume (litre) : 1

Moutarde à l'ancienne en seau 1 kg EPISAVEURS

Article : 95351

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Moutarde à l'ancienne

Descriptif produit : Colis de 6 seaux

Liste des ingrédients : Eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, vin blanc (contient SULFITES), sucre, épices, acidifiant: acide citrique, conservateur: diSULFITES de potassium

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Eau	France
Graines de moutarde	Féd. de Russie, Ukraine, Canada, Kazakhstan, France
Vinaigre d'alcool	Allemagne, France
graine de moutarde	Canada, Féd. de Russie, Ukraine, Kazakhstan, France

Pays de transformation : France [Département(s) : 21]

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Moutarde, Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21033090 - Moutarde préparée

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	3.8 (+/-0.3)	Extrait sec	33.5 percent (+/-2.5)
Acidité totale	1.8 percent (+/- 0.3)	Densité	1.045 (0.015)
Viscosité	2.5 (valeur optimale cm/30sec)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Prélever la quantité nécessaire de sauce et réserver le reste, pour lui éviter toute pollution et pour conserver sa puissance aromatique et son piquant. Sauce prête à l'emploi, incontournable pour assaisonner sandwiches, hamburgers, frites et tous les plats de viandes froides ou chaudes. Grace à ses marquants de graines de moutarde, elle est parfaite pour réaliser les sauces moutarde chaude ou les sauces vinaigrettes. Seau adapté à une utilisation en cuisine et à portionner pour les moutardiers de comptoir et de table.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
693	166	11	0.8	3.7	2.4	7	7.7	4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.70

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	48	0	48	Seau	8		
Palette	336	402.24	336	Seau	56	1200x800x1170	3061435103213
Colis	6	6.81	6	Seau		400x270x145	3061435103213
Seau	1	1.11	1	Seau			3061435003216
Pièce unitaire	1	0	1	Seau			

	FICHE TECHNIQUE	
	MINI CAKES FRUITS CONFITS - 30g	
	Version	19.0
	Date	03/09/2019
	Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gâteau aux fruits confits

DEFINITION

Les mini fruits sont des gâteaux ronds, gonflés, dorés. Ils sont présentés dans une caissette en papier et décorés de fruits confits multicolores

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**Couleur :** Doré avec des fruits multicolores**Texture :** Homogène et alvéolée**Saveur :** Sucrée, fruits confits**LISTE D'INGREDIENTS**

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

Farine de BLÉ - Sucre - ŒUFS entiers - Huile de colza - Sirop de glucose - Stabilisants : glycérol, sorbitols - Raisins secs 3,5% - Cubes d'écorces d'oranges confites 2,5% (écorces d'oranges, sirop de glucose-fructose, sucre, acidifiant : acide citrique, conservateur: anhydride sulfureux) - Cubes de papayes confits 2,5% (papaye, sucre, conservateur: sorbate de potassium, acidifiant : acide citrique, colorant : carmins) - Sel - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Conservateur : sorbate de potassium - Emulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras (origine végétale) - Arôme naturel d'orange - Acidifiant : acide citrique - Dextrose - Sans huile de palme

ALLERGENES**Contient :** Gluten, œufs.**Traces éventuelles de :** Lait, fruits à coque, soja.**VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)**

Energie :	385 kcal (soit 1 616 kJ).
Matières Grasses :	14 g +/- 3 g.
Dont acides gras saturés :	1,4 g +/- 0,8 g.
Glucides :	59 g +/- 8 g.
Dont sucres :	31 g +/- 6 g.
Fibres :	2,3 g +/- 2,0 g.
Protéines :	4,6 g +/- 2,0 g.
Sel :	0,95 g +/- 0,38 g.
Sodium :	0,38 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT173
	MINI CAKES FRUITS CONFITS - 30g	Version	19.0
		Date	03/09/2019
		Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Non détection
Anaérobie Sulfite Réducteurs / g :	< 30
Levures / g :	< 500
Moisissures / g :	< 500

MYCOTOXINES

Déoxynivalénol :	< 500 µg/kg
Zéaralénone :	< 50 µg/kg

CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver dans un endroit frais et sec.

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

DUREE DE CONSERVATION

La Date de Durabilité Minimale est de 90 jours (livraison entrepôt).

102209

PRO à PRO

 Date de validation
17/12/2020


FICHE TECHNIQUE

Date de création :	14/06/2018	Version :
Date de révision produit :	01/10/2018	9.1

Informations générales

Dénomination commerciale	La Gaufrette goût chocolat
Dénomination légale	Gaufrettes fourrées, fourrage goût chocolat
Marque	NEUTRE
Code article SMB	040919
Fournisseur	St Michel Biscuits
Adresse	2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France
Site(s) de production	Distribué par ST MICHEL BISCUITS
Adresse site de production	2 BLD DE L'INDUSTRIE 41700 CONTRES
Certification ISO, IFS, BRC	
Etude HACCP	Oui pour consultation sur site
Origine Fabrication	Fabriqué en Tunisie
Code EAN article	3178530409192

Informations détaillées

Poids net en g (article)	2760
Poids brut en g (article)	3329
Type de marquage DDM*	JJ/MM/AA
Codification du lot	Numéro de jour de la semaine Numéro de la semaine de l'année Année Numéro de ligne

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
Farine de blé	végétal	
Sucre	végétal	
Graisse végétale (palme)	végétal	
Cacao maigre en poudre	végétal	
Poudre à lever (carbonates d'ammonium, carbonates de sodium)	synthétique	
Sel	minéral	
Huile végétale (soja)	végétal	
Lécithine de soja	végétal	
Arôme	végétal	
Colorant: E150b	synthétique	

* en conformité avec la Réglementation européenne CE 1169/2011.

Liste d'ingrédients + contaminations croisées (comme indiqué sur l'emballage)

farine de BLE, sucre, graisse végétale (palme), cacao maigre en poudre, poudres à lever (carbonates d'ammonium, carbonates de sodium), sel, huile végétale (SOJA), émulsifiant: lécithine de SOJA, arôme, colorant: E150b.	
Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé, soja.
Contaminations croisées:	Traces éventuelles : Fruits à coques et dérivés, Œufs et dérivés, Lait et dérivés y compris lactose, Graines de sésame et dérivés,

Valeurs nutritionnelles*

	Pour 100g	Pour une portion (g)	23g
Energie (kJ)	2117	487.0	
Energie (kcal)	505	116.0	
Matières grasses (g)	21.8	5.01	
Dont saturés (g)	11.1	2.55	
Glucides (g)	69.3	16.0	
Dont sucres (g)	36	8.28	
Fibres alimentaires (g)	5.3	1.22	
Protéines (g)	5.3	1.22	
Sel (g)	4.6	1.06	

* En accord avec les tolérances définies dans le guide de tolérances DG SANCO (Decembre 2012)

Microbiologie*

Flore Totale	< 10 000 UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Salmonelles	Abs/25g
Levures	< 500 UFC/g
Moississures	< 500 UFC/g

* En accord avec les critères définis dans le règlement CE 2073/2005 et des critères des interprofessions françaises

Toxicologie, OGM, Ionisation

OGM	Pas d'OGM et modifications (règlement CE-1829-1830/2003)
Ionisation	NON
Dioxines, métaux lourds, mycotoxines, pesticides : En conformité avec la réglementation CE-1881/2006 et ses modifications + CE-396/2005 et ses modifications	

Conditions de stockage

Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière

Catégorie GERMEN*

Code GERMEN	21
Libellé	Desserts contenant plus de 15% de matières grasses
Fréquence	fréquence 3/20

*Ces fréquences sont définies pour les produits non garnis, tels que nous les vendons. Celles-ci ne prennent pas en compte toute garniture qui sera intégrée pour vente au consommateur final.

FICHE TECHNIQUE

Date de création :	14/06/2018	Version :
Date de révision produit :	01/10/2018	9.1
Date de révision logistique :		

Données logistiques

DDM* garantie (jours)	240
DDM à la date de production (jours)	360
Conditions de transport	Transport en température ambiante
Nombre de pièces dans le carton	120
PCB	1
Dimension du carton (L x l x h) (en cm)	20x17.5x38
Poids net du carton (kg)	2.76
Poids brut du carton (kg)	3.33
Nombre de cartons par couche	12
Nombre de couche par palette	5
Type de palette	EUR
Poids net palette (kg)	165.6
Poids brut palette (kg)	225
Taille de palette (L x l x h) (en cm)	120x80x105
Code DUN 14 carton	03178000409196
Code DUN 14 palette	13178100409192
Nomenclature douanière	19053299

	FICHE TECHNIQUE CLIENT	Référence :	CUS/04-PCA-02
---	------------------------	-------------	---------------

Produit	103408	COMPOTE DE PÊCHE AVEC MORCEAUX ALLÉGÉE EN SUCRES
---------	--------	---

Ingrédients	Pêche, sucre, sirop de glucose fructose, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique.
-------------	---

Marque	La Pulpe
--------	----------

DLUO	3 ans
------	-------



Code EAN	3 28913 127084 2
----------	------------------

Poids net	Capacité de la boîte	Poids brut	Poids net
	4250 ml	4600 g	4250 g

Caractéristiques	Goût / odeur	Typique du fruit. Pas de faux goût
	Couleur	Orangé
	Brix	<16.8
	pH	3,3 à 3,9

Valeurs nutritionnelles (dans 100g)	Valeur énergétique	79kcal / 337 kJ
	Glucides	18.4 g
	dont sucres	17.3 g
	Matières grasses	0,5 g
	dont AGS	0
Protéines	0,5 g	
Sel	0	

Corps étranger	Aucun
----------------	-------

Contaminants	Sans allergène ni OGM	Absence de traitement d'ionisation
	Résidus pesticides et métaux lourds conforme à la législation européenne.	Pas de trace d'oxydation dans la boîte Boîtes sans BPA

Conditionnement	Nb boîtes par colis	Poids du colis	Nb colis par palette	Nb couches par palette	Nb boîtes par palette	Poids de la palette
	3	13,9 kg	55	5	165	764 kg

Nom	Fonction	Date	Date de révision
Sonia Turpin	Responsable Qualité	12/07/2010	16/10/2014
Margot Byron	Ingénieur qualité		23/01/2018

Code SAP : 44551680

POUDRE SACHET 1 kg F5 « LE BON SUCRE » fardeau polyéthylène



DESCRIPTION :

Le sucre semoule est un sucre blanc de granulométrie fine, n°2 CEE «de qualité supérieure » répondant à des normes internes plus strictes que celles définies par la réglementation de l'Union Européenne. Les sachets sont regroupés par 5 dans un fardeau polyéthylène.

CARACTERISTIQUES : (BT PROD 007/f)

■ PHYSICO-CHIMIE

- Polarisation 99,8 % mini
- Réducteurs 0,04 % maxi
- Humidité 0,06 % maxi
- SO 2 10 mg/kg maxi

■ CRITERES QUALITATIFS (Points EUR)

- Totaux 13 maxi
- Aspect 5 maxi
- Coloration 4 maxi
- Cendres 9 maxi

■ GRANULOMETRIE INDICATIVE

- Ouverture moyenne (mm) : 0,30 à 0,45

■ MICROBIOLOGIE (UFC maxi/10 g) : Mésophiles aérobies : 200 – Levures : 10 – Moisissures : 10

■ VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g :

- Energie = 1700 kJ / 400 kcal
- Protéines = 0g
- Matières grasses = 0 g dont acides gras saturés 0g
- Sel = 0g
- Glucides = 100g dont sucres 100g

UTILISATIONS

Le sucre semoule est utilisé dans les applications où la présence de cristaux fins est nécessaire : pâtisseries,....

STOCKAGE

L'entreposage est à effectuer à température ambiante et à humidité relative inférieure à 65 % en évitant les chocs thermiques et tout contact avec des surfaces humides. Les sucres fins sont plus sensibles aux phénomènes de mottage.

Conformément à la réglementation, les sucres à l'état solide ne requièrent pas de Date de Durabilité Minimale.



NESCAFÉ® SPÉCIAL FILTRE

avec micro-grains

Poche de 500g

NESCAFÉ®

CODE EAN (UC)
3033710076130

DENOMINATION LEGALE DU PRODUIT

Café instantané et café torréfié finement moulu.
Conditionné sous atmosphère protectrice.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Majoritairement Arabica avec une pointe de Robusta. Un café légèrement torréfié, délicat et subtil.

DOSAGE PRECONISÉ

Pour obtenir	Eau	NESCAFÉ® Selection
1 café Court (DA)	7 cl	1,4 g
1 café Long (DA)	12 cl	1,8 g
1 bol	25 cl	3,75 g
1 pichet	1 litre	15 g

RENDEMENT

Pour une poche de 500 g
357 gobelets de café court
277 gobelets de café long
133 bols
33 pichets d'un litre

Mode opératoire : A reconstituer avec de l'eau. Température de l'eau : 75°C au point de contact.

Pour une qualité optimale, utilisez de l'eau filtrée.

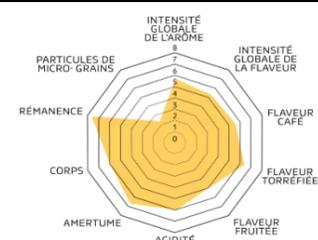
INGRÉDIENTS

Café instantané (97%), café torréfié finement moulu (3%)



PROFIL GUSTATIF

Intensité:



ENGAGEMENT QUALITÉ

- NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.

- Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM
- Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

CONSERVATION - STOCKAGE

A conserver au sec et à l'abri de la chaleur.
Durabilité minimale dans ces conditions :
18 mois dans son emballage d'origine

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	Pour 1,4 g
Valeur énergétique	504 kJ 123 kcal	6 kJ 1 kcal
Matières grasses	0,7 g	0 g
<i>dont acides gras saturés</i>	0,1 g	0 g
Glucides	3,0 g	0 g
<i>dont sucres</i>	3,0 g	0 g
Fibres alimentaires	34 g	0,5 g
Protéines	8,0 g	0,1 g
Sel	0,25 g	0 g

AVANTAGES et BÉNÉFICES

- **100% pur café**

- **Notre café est désormais enrichi de grains de café très finement moulus** protégés par une **enveloppe de café instantané** afin de vous garantir lors de la dégustation **une véritable explosion de saveurs tasse après tasse.**



DONNÉES LOGISTIQUES

	Type	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Poche	3033710076130	500 g	512 g	72 x 200 x 270
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710131105	6 kg	6,62 kg	399 x 299 x 295
Palette Gerbable: Oui	Palette	7613034462121	144 kg	184 kg	1200 x 800 x 1035

Code interne Nestlé	Code matière poche	Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
12302505	43703662	2101110000	France	12	8	3	24	288

NESTLÉ FRANCE SAS 542 014 428 RCS Meaux, Noisiel ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A



Version du 22/07/2016

Les dernières mises à jour sont disponibles sur notre site internet www.nestleprofessional.fr

Nestlé
PROFESSIONAL

Créateur de Solutions Culinaires & Boissons

	FICHE TECHNIQUE	Code	2CFT184
	GALETTES PUR BEURRE - 15g	Version	1
		Date	03/01/2020
		Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Gallettes



 Date de validation
 20/07/2020
DEFINITION

Les gallettes bretonnes pur beurre sont des biscuits ronds ayant une légère dentelure sur leur circonférence.

Elles se caractérisent par leur finesse et leur goût de beurre prononcé

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**Couleur :** Doré**Texture :** Croquante à la dégustation et fondante au palais**Saveur :** Beurre**LISTE D'INGREDIENTS**

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

Farine de BLE - Sucre - BEURRE patissier 18% - ŒUFS entiers - Sel - Poudre de LAIT écrémé - Poudre à lever : carbonates d'ammonium

ALLERGENES**Contient :** Gluten, œufs, lait.**Traces éventuelles de :** Fruits à coque, soja.**VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)**

Energie :	478 kcal (soit 2 005 kJ).
Matières Grasses :	19 g +/- 4 g.
Dont acides gras saturés :	12 g +/- 2 g.
Glucides :	69 g +/- 8 g.
Dont sucres :	26 g +/- 5 g.
Fibres :	1,5 g +/- 2,0 g.
Protéines :	7,2 g +/- 2,0 g.
Sel :	0,91 g +/- 0,38 g.
Sodium :	0,36 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	2CFT184
	GALETTES PUR BEURRE - 15g	Version	1
		Date	03/01/2020
		Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Absence
Anaérobie Sulfite Réducteurs / g :	< 30
Levures / g :	< 500
Moisissures / g :	< 500

MYCOTOXINES

Déoxynivalénol :	< 500 µg/kg
Zéaralénone :	< 50 µg/kg

CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

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

DUREE DE CONSERVATION

La Date de Durabilité Minimale est de 180 jours (livraison entrepôt).

e.1.28

51029 <i>Fabriqué par</i> SOCIÉTÉ NOUVELLE YABON VERNEUIL ZI du Petit Mesnil 27130 Verneuil sur Avre FRANCE Normes : IFS (version VI), HACCP en place Agrément CE : FR 27.679.115 CE	FICHE TECHNIQUE Crème Dessert Saveur Vanille BOITE FER 5/1		 Code produit fini : 857955
	DATE DE CREATION : 06/08/2019 MISE A JOUR le : 30/04/2020 par : AB VERSION : 2		

INFORMATIONS PRODUIT				
Dénomination légale :	Crème Dessert Saveur Vanille	Informations nutritionnelles:		
		Pour 100g	Par portion (110g)	
Liste d'ingrédients : Lait entier 82%, sucre, amidon transformé, arôme naturel, épaississant : gomme xanthane, correcteur d'acidité : citrate de sodium. Allergène : Lait Contamination croisée : Non Allégations : Plus de 80% de lait entier, Fabriqué en France, En conformité par rapport aux recommandations GEMRCN		Energie (kJ)	414	455
		Energie (kcal)	98	108
		Matières Grasses (g)	3,0	3,2
		<i>dont AGS (g)</i>	1,8	2,0
		Glucides (g)	15	17
		<i>dont Sucres (g)</i>	11	13
		Fibres (g)	0,2	0,2
		Protéines (g)	2,6	2,9
		Sel (g)	0,18	0,2
		Sodium (g)	0,1	0,1
	Calcium (mg)	98	108	

INFORMATIONS QUALITE	
<input type="checkbox"/> Produit ne contenant aucun ingrédient issu d'OGM, conformément à la réglementation en vigueur <input type="checkbox"/> Produit non ionisé	<input type="checkbox"/> Origine produit fini : France <input type="checkbox"/> Origines principales Matières premières : France

CRITERES MICROBIOLOGIQUES : TEST STABILITE	
Comparaison des pH des différents échantillons de chaque autoclave après incubation 7 jours à 37°C avec l'échantillon témoin conservé 7 jours à température ambiante	--> Les produits sont stables si la variation de pH entre les différents échantillons est inférieure ou égale à 0,5 unité pH

INFORMATIONS TECHNIQUES		
DDM à fabrication :	24 mois	
Sécurité :		
Condition de conservation :	Avant ouverture <i>A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité.</i>	Après ouverture <i>A conserver en froid positif (entre 2°C et 6°C) et à consommer sous 48h.</i>

INFORMATIONS LOGISTIQUES							
	Caractéristiques emballages					Palettisation	
	Type	Poids brut (kg)	Poids net (kg)	Dimensions (L x l x h)	EAN		
UVC*	5/1	4,675	4,300	ø153 X 246	3034470002704	nb produits par UVC	1
UVD*	FARDEAU X3	14,143	12,90	472 X 165 X 250	03034470270042	nb UVC / caisse	3
Palette	PALETTE EUROPE 800x1200	803,14	709,5	800 X 1200 X 1385		nb caisse / couche	11
						nb couche / palette	5
						nb caisse / palette	55
						Total UVC / palette	165

UVC* = Unité de Vente Consommateur UVD* = Unité de Vente Distributeur

CONTACTS	
Yabon Verneuil SAS – ZI Chemin du Petit Mesnil – 27130 Verneuil Sur Avre - France Service Commercial : Tel : 02 32 60 63 63 E-mail : commercial@yabon.fr Service Qualité : Tel : 02 32 60 35 35 E-mail : qualite@yabon.fr	



Made by
SOCIÉTÉ NOUVELLE
YABON
VERNEUIL
ZI du Petit Mesnil
27130 Verneuil sur Avre
FRANCE

DATA SHEET

Vanilla flavored Dairy Dessert

CAN 5/1 - 4,3 KG



Code produit fini : 857955

Normes : IFS (version VI), HACCP en place
Agrément CE : FR 27.679.115 CE

CREATION DATE : 30/10/2019
UPDATE : 30/04/2020 by : AB
REVISION : 2

INFORMATIONS PRODUIT

Legal title :	Vanille flavored Dairy Dessert	Nutritional information :		
		Per 100g	Per meal (110g)	
Ingredients list :	Whole milk 82%, sugar, modified starch, natural flavor, thickener: xanthan gum, acidity corrector: sodium citrate.	Energy (kJ)	414	455
		Energy (kcal)	98	108
		Fat (g)	3,0	3,2
		Saturates (g)	1,8	2,0
		Carbohydrates (g)	15	17
		Sucres (g)	11	13
		Fiber (g)	0,2	0,2
		Protein (g)	2,6	2,9
		Salt (g)	0,18	0,20
		Sodium (g)	0,07	0,08
Calcium (mg)	98	108		
Allergens :	Milk			
Cross contamination :	No			
Advantages / Claims :	More than 80% whole milk, Produced in France, in compliance with the GEMRCN recommendations.			



QUALITY INFORMATION

<input type="checkbox"/> Product does not contain any ingredients from GMOs according regulations	<input type="checkbox"/> Finished product origin : France
<input type="checkbox"/> Product unionized	<input type="checkbox"/> Main raw material origins : France

MICROBIOLOGICAL CRITERIA: STABILITY TEST

Comparison of pH from different samples of each autoclave after 7 days of incubation at 37 ° C with the control sample kept 7 days at room temperature --> The products are stable if the variation in pH between the different samples is less than or equal to 0.5 pH units

TECHNICAL INFORMATION

Best Before : 24 months

Security :

Storage condition :	Before opening	After opening
	Store in a cool and dry place, protected from temperature fluctuations.	Keep refrigerated and consume within 48 hours.

LOGISTIC INFORMATION

	Packaging characteristics					Palettization	
	Type	Gross weight (kg)	Net weight (kg)	Dimensions (L x w x h)	EAN	nb products per CU	
CU*	5/1	4,675	4,300	ø153 X 246	3034470002704	1	
DU*	FARDEAU X3	14,143	12,90	472 X 165 X 250	03034470270042	3	
Pallet	PALETTE EUROPE 800x1200	803,14	709,5	800 X 1200 X 1385		nb DU / layer	11
						nb layer / palett	5
						nb DU / palett	55
						Total CU / palett	165

CU = Consumer Unit DU = Distributor Unit

CONTACTS

Yabon Verneuil SAS – ZI Chemin du Petit Mesnil – 27130 Verneuil Sur Avre - France

Sales Department : Tel : +33 (0)2 32 60 63 63 E-mail : commercial@yabon.fr

Quality Departement : Tel : +33 (0)2 32 60 35 35 E-mail : qualite@yabon.fr

106435
e.1.47



Marque



Route de Oinville
28 700 AUNEAU
Tél : + 33 2 37 33 16 33 - Fax : + 33 2 37 33 16 91
site internet : <http://www.androsrestauration.fr/>

Date de validation
01/07/2019

Création :	31/01/2019
Mise à jour :	31/01/2019

DENOMINATION COMMERCIALE
LE BERGER DES FRUITS Confiture Fraises 1 kg x 6

DENOMINATION LEGALE DE VENTE
Confiture de fraises

CARACTERISTIQUES

Famille:	Confitures et gelées		
Conservation :	Après ouverture, se conserve 3 semaines au réfrigérateur.	Date de durabilité minimale :	Voir sur unité de vente
Gencod :	3 04532 052487 1	Code article :	20052487
Code douanier :	2007993225		
Ingrédients :	sucre, fraises, sirop de glucose-fructose, eau, gélifiant : pectines de fruits, acidifiant : acide citrique.		
	Préparée avec 35 g de fruits pour 100 g de produit fini. Teneur totale en sucres : 60 g pour 100 g.		



ARGUMENTAIRE PRODUIT
Des formats adaptés aux professionnels de la restauration

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES		pour 100 g	par portion *	% AR** par portion
Energie	En kJoules (kJ)	1016	305	4%
	En kcalories (kcal)	239	72	4%
Matières grasses (g)		0,1	0,0	0%
Dont acides gras saturés (g)		0,0	0,0	0%
Glucides (g)		59	18	7%
Dont Sucres (g)		58	17	0
Fibres (g)		0,7	0,2	
Protéines (g)		0,2	0,1	0,1%
Sel (g)		0,0	0,0	0%
* Portion:		30 g		
** Apports de Référence (AR) pour un adulte type (8400kJ/2000kcal) . Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique.				

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES et ORGANOLEPTIQUES

Texture :	gélifiée	Couleur :	rouge
Brix :	60	pH :	3,0 +/- 0,2
Saveur :	Caractéristique de la fraise		

MENTIONS COMPLEMENTAIRES

Allergène(s) obligatoire(s) présent(s) : **NON**

Allergène(s) obligatoire(s) pouvant être introduit(s) de manière non intentionnelle : **NON**

Présence OGM, ionisation :
Les produits ANDROS sont exempts :
- d'Organisme Génétiquement Modifié et / ou d'ingrédients provenant d'Organisme Génétiquement Modifié
- d'ingrédient ionisé y compris dans les matières premières et les ingrédients utilisés.

RECOMMANDATIONS

GEMRCN	-	Programme 1 fruit pour la récré	NON
--------	---	---------------------------------	-----

CONDITIONNEMENT et PALETTISATION

_ Bocal verre Capsule metal

	Unité	COLIS	PALETTE
Format :	1 bocal		
GENCOD :	3 04532 052487 1	03 04532 952487 2	03 04532 152487 0
Poids net (Kg) :	1,000	6,000	684,000
Poids brut (Kg) :	1,356	8,186	955,759
Largeur (mm) :	88	270	800
Longueur (mm) :	88	182	1200
Hauteur (mm) :	176	180	1225
Nombre de pièces :		6	684
Nombre de colis :			114
Nombre de couches :			6
Nombre de colis par couche :			19

COMMENTAIRES :
En cas d'incohérence entre la fiche technique et l'emballage, veuillez noter que seul l'emballage fait foi.

Huile Rissoline en bidon 5 L AMPHORA

Article : 89873



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Mél huile Colza et huile olive vierge ext

Descriptif produit : Huile végétale pour cuisson et assaisonnement. Mélange d'huile de colza et d'huile d'olive vierge extra (20%). Colis de 3 bidons

Liste des ingrédients : Mél huile Colza et huile olive vierge ext

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Huile de colza	Union Europ.
huile d'olive	Union Europ.

Pays de transformation : Belgique

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 15179091 - Mélanges alimentaires d'huiles végétales fixes, fluides, d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait <= 10% (à l'excl. des huiles partiellement ou totalement hydrogénées, int

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	365 metric	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	150 metric
Largeur de l'unité de consommation	130 metric		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Verser la quantité souhaitée dans la préparation en cours. Huile végétale composée d'un mélange d'olive vierge extra (20%) et d'huile de colza (80%), pour un équilibre des saveurs, pour un équilibre des apports en acide gras essentiel et pour une adaptation à des usages multiples: assaisonnement et petite cuisson (pas plus de 180°C). Produit naturellement riche en vitamine E et antioxydant avec un goût fin. Elle donne une saveur discrète aux plats. L'huile colza-olive convient parfaitement à l'assaisonnement des salades et des plats de légumes et féculents juste avant leur remise en température. Pour éviter une oxydation, il est préférable de la conserver à l'abri de la lumière en dehors du service. Rendement : Bidon de 5 L .

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
KJ	kcal							
3,700	900	100	9	0	0	0	0	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.00

Type de matières grasses : Colza, Olive

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	13.72	14.29	3	Bidon		396x156x377	5410556193166
Litre	0.92	0	0.2	Bidon			
Bidon	4.57	4.76	1	Bidon		396x130x377	5410556193159
Couche	54.89	0	12	Bidon	4		
Palette	823.32	0	180	Bidon	60	1200x800x1658	5410556193173

Volume (litre) : 5



Les spécificités produit

 ■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Moutarde de Dijon

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Seau de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant (acide citrique), conservateur (DISULFITE de potassium)

Ingrédients principaux / primaires	Origine
eau	France
graines de moutarde	Canada, France, Féd. de Russie, Ukraine
vinaigre d'alcool	Allemagne, France
sel	France
acide citrique	Autriche
disulfite de potassium	Italie

Pays de transformation : France [Département(s) : 21]

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Moutarde, Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21033090 - Moutarde préparée

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	3.75 (+/- 0.3)	Extrait sec	32 % (2)
Acidité totale	2.3 % (0.3)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Repositionner le couvercle après chaque utilisation et après avoir lissé le dessus de la moutarde restante dans le seau. En dehors de son utilisation, maintenir la moutarde au frais (si possible). Prélever la quantité nécessaire de sauce et réserver le reste, pour lui éviter toute pollution et pour conserver sa puissance aromatique et son piquant. Sauce prête à l'emploi, incontournable pour assaisonner sandwiches, hamburgers, frites et tous les plats de viandes froides ou chaudes. Seau adapté à une utilisation en cuisine et à portionner pour les moutardiers de comptoir et de table.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
622	149	11	0.77	1.8	1.8	4.4	7.2	6.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.65

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	6	6.8	6	Seau		400x270x145	3563492000295
Seau	1	1.1	1	Seau			3563490010104
Couche	48	0	48	Seau	8		
Palette	336	401.96	336	Seau	56	1200x800x1170	

106440

e.1.48



Route de Oinville
28 700 AUNEAU
Tél : + 33 2 37 33 16 33 - Fax : + 33 2 37 33 16 91
site internet : <http://www.androsrestauration.fr/>

PRO à PRO

Date de validation
02/07/2019

Marque



Création :	10/04/2019
Mise à jour :	10/04/2019

DENOMINATION COMMERCIALE

LE BERGER DES FRUITS Confiture Abricots 1 kg x 6

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Confiture d'abricots

CARACTERISTIQUES

Famille: Confitures et gelées

Conservation : Après ouverture, se conserve 3 semaines au réfrigérateur.

Date de durabilité minimale : Voir sur unité de vente

Gencod : 3 04532 052488 8

Code article : 20052488

Code douanier : 2007993980

Ingrédients :

sucres, abricots, sirop de glucose-fructose, eau, gélifiant : pectines de fruits, acidifiant : acide citrique.

Peut contenir des noyaux.

Préparée avec 35 g de fruits pour 100 g de produit fini.

Teneur totale en sucres : 60 g pour 100 g.



ARGUMENTAIRE PRODUIT

Des formats adaptés aux professionnels de la restauration

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

		pour 100 g	par portion *	% AR** par portion
Energie	En kJoules (kJ)	1020	306	4%
	En kcalories (kcal)	240	72	4%
Matières grasses (g)		0,1	0,0	0%
Dont acides gras saturés (g)		0,0	0,0	0%
Glucides (g)		59	18	7%
Dont Sucres (g)		58	17	0
Fibres (g)		0,8	0,2	
Protéines (g)		0,4	0,1	0,2%
Sel (g)		0,0	0,0	0%

* Portion: **30 g**

** Apports de Référence (AR) pour un adulte type (8400kJ/2000kcal) . Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique.

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES et ORGANOLEPTIQUES

Texture : gélifiée

Couleur : orangée

Brix : 60

pH : 3,0 +/- 0,2

Saveur : Caractéristique de l'abricot

MENTIONS COMPLEMENTAIRES

Allergène(s) obligatoire(s) présent(s) :

NON

Allergène(s) obligatoire(s) pouvant être introduit(s) de manière non intentionnelle :

NON

Peut contenir des noyaux.

Présence OGM, ionisation :

Les produits ANDROS sont exempts :

- d'Organisme Génétiquement Modifié et / ou d'ingrédients provenant d'Organisme Génétiquement Modifié
- d'ingrédient ionisé y compris dans les matières premières et les ingrédients utilisés.

RECOMMANDATIONS

GEMRCN -

Programme 1 fruit pour la récré

NON

CONDITIONNEMENT et PALETTISATION

_ Bocal verre Capsule metal

	Unité	COLIS	PALETTE
Format :	1 bocal		
GENCOD :	3 04532 052488 8	03 04532 952488 9	03 04532 152488 7
Poids net (Kg) :	1,000	6,000	684,000
Poids brut (Kg) :	1,356	8,186	955,759
Largeur (mm) :	88	270	800
Longueur (mm) :	88	182	1200
Hauteur (mm) :	176	180	1225
Nombre de pièces :		6	684
Nombre de colis :			114
Nombre de couches :			6
Nombre de colis par couche :			19

COMMENTAIRES :

En cas d'incohérence entre la fiche technique et l'emballage, veuillez noter que seul l'emballage fait foi.



Les spécificités produit

 ■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauce salade clean

Descriptif produit : Colis de 500 sticks

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 5.000 kg

Liste des ingrédients : Eau, huile de colza, vinaigre, MOUTARDE DE DIJON (eau, GRAINES DE MOUTARDE, vinaigre, sel), amidon modifié, sel, sucre, arôme naturel de poivre.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Eau	France
Huile de colza	Union Europ.
Vinaigre	Union Europ., Royaume-Uni

Pays de transformation : France [Département(s) : 67]

Durée de vie totale du produit (jours) : 240

Allergènes majeurs : Moutarde

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21033090 - Moutarde préparée

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	3.3 (+/- 0.2)		



EpiSaveurs
groupe pomona

Sauce salade en stick 10 g GUSTO DEBRIO

Article : 189711

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Ouvrir le carton avec précaution et prélever la quantité nécessaire de dosettes de 10 g de sauce salade prête à l'emploi. Mettre à disposition des consommateurs.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
483	117	11	0.7	4.1	1.1	0.5	0.5	2.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.05

Type de matières grasses : Colza

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	5	5.64	1	Colis		380x250x115	3061435103695
Couche	45	0	9	Colis	9		
Palette	450	527	90	Colis	90	1200x800x1400	
Pièce unitaire	0.01	0	0	Colis			3061435003698



Famille Michaud

APICULTEURS DEPUIS 1920

Famille MICHAUD Apiculteurs - Domaine St-Georges – 9, Chemin de Berdoulou – CS 30027 - 64290 GAN - FRANCE
Tél. : 33 (0)5 59 21 91 00 - Télécopie : 33 (0)5 59 21 66 60 - Internet <http://www.famillemichaud.com>

FICHE TECHNIQUE

MIEL DE FLEURS LIQUIDE EN POT PLASTIQUE 1 kg

EAN 3 08854 042602 0

Mélange de miels originaires et non originaires de l'Union européenne

A - Descriptif du miel :

Composition : miel 100 % pur et naturel conformément à la législation relative au miel. (Directive 2001/110/CE et décret n° 2003-587 ; Directive 2014/63/UE et décret n°2015-902)

- Texture : liquide
- Odeur : mélanges d'odeurs fleuries, fruitées sur un fond végétal.
- Saveur : en rappel de l'odeur avec apparition de quelques notes boisées. Intensité et persistance assez soutenues
- Couleur : 30 à 75 mm Pfund.

B - Paramètres physico-chimiques : valeurs normales et méthode analytique :

➤ Teneur en fructose + glucose	≥ 60 g / 100 g	HPLC – International Honey Commission
➤ Teneur en saccharose	≤ 5 g / 100 g	HPLC – International Honey Commission
➤ Teneur en eau	≤ 20 %	réfractométrie (Chataway) – arrêté du 15/02/1977
➤ Teneur en matière insoluble dans l'eau	≤ 0.1 g / 100 g	International Honey Commission
➤ Conductivité électrique	≤ 800 µS / cm	Conductivimétrie - International Honey Commission
➤ Acidité libre	≤ 50 meq / kg	pHmétrie – arrêté du 15/02/1977
➤ pH initial	de 3.2 à 5.1	pHmétrie – arrêté du 15/02/1977
➤ Indice diastasique, après traitement et mélange	≥ 8 sur l'échelle de Schade	Enzymatique – International Honey Commission
➤ Teneur en HMF, après traitement et mélange	≤ 40 mg / kg	HPLC – International Honey Commission

C- Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :

Energie : 1360 kJ / 320 kcal – Matières Grasses : traces (dont acides gras saturés : traces) - Glucides :80 g (dont sucres : 80 g) - Protéines : traces - sel : 0.02 g.

D - Autres renseignements :

- Dénomination légale : Miel
- Process de filtration préservant la présence naturelle de pollens.
- Non ionisé et non issu de matière première ionisée.
- O.G.M. : présence possible de pollens O.G.M. –produit d'origine animale - non étiquetable.
- Non concerné par les composés allergènes tels que définis dans le règlement 1169/2011/UE
- Conforme à la réglementation européenne sur les contaminants : règlement 396/2005/UE et suivante, règlement 1881/2006/UE et suivants, règlement 2015/1005/UE, règlement 2015/1006/UE
- Produit d'origine animale - Convient au régime végétarien – ne convient pas au régime végétalien.
- DDM : 25 mois, au premier du mois à compter de la date de conditionnement
- Température de livraison et de conservation : ambiante
- Conservation après ouverture : la durée de la DDM à température ambiante
- Conditionné à Gan-France. N° d'emballer : 64230B. Etablissement non soumis à agrément vétérinaire
- Non concerné par l'exigence de fiche de données de sécurité (produit alimentaire destiné au consommateur final)
- Code douanier : 04 09 00 00 00

Visa : Rachel HOMMEAU
Service Qualité
Validée le : 19/03/2019

- page 1 / 1 -

Concentré liquide champignons en bouteille 980 ml CHEF

Article : 171860

Les spécificités produit

- Faible teneur en graisses saturées, Faible teneur en matière grasse



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Concentré liquide à base de champignons.

Descriptif produit : Sans exhausteurs de goût ajoutés. Au champignon de Paris, shiitaké, bolet jaune. Colis de 4 bouteilles

Liste des ingrédients : Champignons réhydratés 40% (champignon de Paris, Shiitake, bolet jaune), sel, eau, extrait de levure, concentré de champignon de Paris 8%, sucre, sirop de glucose, oignon en poudre, ail en poudre, arôme naturel, arôme, acidifiant (acide citrique), stabilisant (gomme xanthane).

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Champignons réhydratés	Hors UE, Union Europ.

Pays de transformation : Danemark

Durée de vie totale du produit (jours) : 548

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	85 mm	Hauteur de l'unité de consommation	220 mm
Largeur de l'unité de consommation	85 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 3 mois après ouverture

Mise en œuvre : Les fonds concentrés liquides permettent de parfumer tout types de préparation. Pour un liquide de cuisson, il suffit de délayer environ 30 ml de fond pour 1 L de liquide. Les fonds concentrés s'utilisent aussi pour parfumer des marinades, des sauces chaudes ou froides ou encore divers appareils à flans ou à terrines. Le fumet de champignon est parfait pour parfumer un consommé ou une soupe, pour corser la sauce d'une blanquette ou d'un lapin chasseur. Il permet de donner facilement une note champignon à des préparations tel que terrines, brouillades et appareils à quiche.
Rendement : Bouteille de 980 ml. Environ 30 ml au litre de liquide traité soit près de 34 L de fond restitué.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
508	120	0.6	0.1	17	3	1.2	11	20.75

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en graisses saturées, Faible teneur en matière grasse

Rapport P/L : 18.33

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	4.94	5.27	4	Bouteille		188x185x235	7613035849136
Couche	118.56	0	96	Bouteille	24		
Palette	592.8	0	480	Bouteille	120	1200x800x1325	7613035915367
Bouteille	1.24	1.29	1	Bouteille		85x85x220	7613035849129

Volume (litre) : 0.98

FICHE TECHNIQUE

Date de création :	17/08/2018	Version :
Date de révision produit :	17/08/2018	9.1



Informations générales

Dénomination commerciale	Le Palmier - 2 Palmiers feuilletés
Dénomination légale	Le Palmier - 2 Palmiers feuilletés
Marque	NEUTRE
Code article SMB	040958
Fournisseur	St Michel Biscuits
Adresse	2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France
Site(s) de production	St Michel Champagnac
Adresse site de production	Avenue Jean Ducourtieux, 24530 Champagnac-de-Belair France
Certification ISO, IFS, BRC	IFS, BRC
Etude HACCP	Oui pour consultation sur site
Origine Fabrication	Fabriqué en France
Code EAN article	3178530409581

Informations détaillées

Poids net en g (article)	16.6
Poids brut en g (article)	18
Type de marquage DDM*	JJ/MM/AA
Codification du lot	DDM/Jour de production/ Quantième / Heure

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
Farine de blé	végétal	
Margarine	minéral végétal synthétique	
Sucre	végétal	
Sel	minéral	
Arôme	synthétique	
Poudres à lever: carbonates de sodium	minéral	

* en conformité avec la Réglementation européenne CE 1169/2011.

Liste d'ingrédients + contaminations croisées (comme indiqué sur l'emballage)

farine de BLE, margarine (huiles et graisses végétales (palme, colza), sel, émulsifiant: E471, colorant: caroténoïdes, arôme), Sucre, Sel, Arôme, Poudre à lever: carbonates de sodium	
Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé
Contaminations croisées:	Traces éventuelles : Œufs et dérivés, Fruits à coques et dérivés, Soja et dérivés, Lait et dérivés y compris lactose,

Valeurs nutritionnelles*

	Pour 100g	Pour une portion (g)	16.6
Energie (kJ)	2180	362.0	
Energie (kcal)	522	87.0	
Matières grasses (g)	30	4.98	
Dont saturés (g)	16	2.66	
Glucides (g)	56	9.3	
Dont sucres (g)	17	2.82	
Fibres alimentaires (g)	2	0.3	
Protéines (g)	6	1.0	
Sel (g)	1.5	0.25	

* En accord avec les tolérances définies dans le guide de tolérances DG SANCO (Decembre 2012)

Microbiologie*

Flore Totale	< 10 000 UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Salmonelles	Abs/25g
Levures	< 500 UFC/g
Moisissures	< 500 UFC/g

* En accord avec les critères définis dans le règlement CE 2073/2005 et des critères des interprofessions françaises

Toxicologie, OGM, Ionisation

OGM	Pas d'OGM et modifications (règlement CE-1829-1830/2003)
Ionisation	NON
Dioxines, métaux lourds, mycotoxines, pesticides : En conformité avec la réglementation CE-1881/2006 et ses modifications + CE-396/2005 et ses modifications	

Conditions de stockage

Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière

Catégorie GERMCN*

Code GERMCN	21
Libellé	Desserts contenant plus de 15% de matières grasses
Fréquence	fréquence 3/20

*Ces fréquences sont définies pour les produits non garnis, tels que nous les vendons. Celles-ci ne prennent pas en compte toute garniture qui sera intégrée pour vente au consommateur final.

FICHE TECHNIQUE

Date de création :	17/08/2018	Version :
Date de révision produit :	17/08/2018	9.1
Date de révision logistique :		

Données logistiques

DDM* garantie (jours)	150
DDM à la date de production (jours)	270
Conditions de transport	Transport en température ambiante
Nombre de pièces dans le carton	120 sachets de 2 palmiers
PCB	1
Dimension du carton (L x l x h) (en cm)	39.6x17.3x19.6
Poids net du carton (kg)	1.99
Poids brut du carton (kg)	2.46
Nombre de cartons par couche	12
Nombre de couche par palette	6
Type de palette	EUR
Poids net palette (kg)	144
Poids brut palette (kg)	203
Taille de palette (L x l x h) (en cm)	120x80x144
Code DUN 14 carton	03178000409585
Code DUN 14 palette	13178000409582
Nomenclature douanière	19053199

Ketchup en distributeur 5,5 kg LESIEUR

Article : 42906

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : KETCHUP

Descriptif produit : +/- 250 portions. Colis de 2 distributeurs

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 2.000 Pièce unitaire de 5.500 kg

Liste des ingrédients : Purée de tomates mi-réduite (64%), sucre, vinaigre, amidon modifié, sel, acidifiant : acide citrique.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
TOMATES	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 59]

Durée de vie totale du produit (jours) : 273

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans huile de palme

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21032000 - Tomato ketchup et autres sauces tomates

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	179 mm	Hauteur de l'unité de consommation	384 mm
Largeur de l'unité de consommation	194 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans le mois après ouverture

Mise en œuvre : Débloquer la pompe en lui faisant faire un quart de tour. Casser le bouchon protecteur du bec et amorcer la pompe en effectuant 4 ou 5 pressions, avant utilisation, au dessus d'un petit récipient, jusqu'à apparition de la sauce. Mettre le Jet bar à disposition des consommateurs en leur indiquant que 2 pressions correspondent à une portion de 20 g. Idéal pour les unités de restauration à fort potentiel où la mise à disposition en libre service des sauces condimentaires est envisageable. Pour les établissements scolaires, placer les distributeurs sur la ligne de service et faire délivrer la dose de sauce adaptée au plat par le personnel de service, pour éviter les abus. Réserver au frais après nettoyage de l'embout de la pompe. Rendement : 550 doses de 10 g (= 1 pression) ou 275 doses de 20 g (= 2 pressions).

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
421	99	0	0	23	20	0	0.8	3.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	11	12.01	2	Pièce unitaire		353x182x391	13036813741155
Pièce unitaire	5.5	5.86	1	Pièce unitaire			3011360037411
Couche	132	0	24	Pièce unitaire	12		
Palette	396	459.25	72	Pièce unitaire	36	1200x800x1317	13265475335024

Fabriqué par SOCIÉTÉ NOUVELLE YABON VERNEUIL ZI du Petit Mesnil 27130 Verneuil sur Avre FRANCE		FICHE TECHNIQUE Crème Dessert Caramel BOITE FER 5/1 - 4,3 KG			
Normes : IFS (version VI), HACCP en place Agrément CE : FR 27.679.115 CE		DATE DE CREATION : 07/08/2019 MISE A JOUR le : 07/08/2019 par : AB VERSION : 1		Code produit fini : 857970	
INFORMATIONS PRODUIT					
Dénomination légale : Crème Dessert Caramel Liste d'ingrédients : Lait entier 78%, sucre, caramel (sucre, eau) 5,7%, amidon transformé, épaississant : gomme xanthane, correcteur d'acidité : citrate de sodium. Allergène : Lait Contamination croisée : Non Allégations : Fabriqué en France, En conformité par rapport aux recommandations GEMRCN			Informations nutritionnelles:		
			Pour 100g		Par portion (110g)
			Energie (kJ)	457	502
			Energie (kcal)	108	119
			Matières Grasses (g)	2,9	3,1
			dont AGS (g)	1,7	1,9
			Glucides (g)	18	20
			dont Sucres (g)	15	16
			Fibres (g)	0,2	0,2
			Protéines (g)	2,6	2,8
			Sel (g)	0,17	0,18
			Sodium (g)	0,07	0,07
			Calcium (mg)	95	105
INFORMATIONS QUALITE					
☒ Produit ne contenant aucun ingrédient issu d'OGM, conformément à la réglementation en vigueur			☒ Origine produit fini : France		
☒ Produit non ionisé			☒ Origines principales Matières premières : France		
CRITERES MICROBIOLOGIQUES : TEST STABILITE					
Comparaison des pH des différents échantillons de chaque autoclave après incubation 7 jours à 37°C avec l'échantillon témoin conservé 7 jours à température ambiante				--> Les produits sont stables si la variation de pH entre les différents échantillons est inférieure ou égale à 0,5 unité pH	
INFORMATIONS TECHNIQUES					
DDM à fabrication : 24 mois					
Sécurité :					
Condition de conservation :		Avant ouverture <i>A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité.</i>		Après ouverture <i>A conserver en froid positif (entre 2°C et 6°C) et à consommer sous 48h.</i>	
INFORMATIONS LOGISTIQUES					
Caractéristiques emballages					
	Type	Poids brut (kg)	Poids net (kg)	Dimensions (L x l x h)	EAN
UVC*	5/1	4,675	4,300	ø153 X 246	3034470002759
UVD*	FARDEAU X3	14,143	12,90	467 X 160 X 242	03034470275047
Palette	PALETTE EUROPE 800x1200	803,14	709,5	800 X 1200 X 1385	
Palettisation					
nb produits par UVC					1
nb UVC / caisse					3
nb caisse / couche					11
nb couche / palette					5
nb caisse / palette					55
Total UVC / palette					165
UVC* = Unité de Vente Consommateur UVD* = Unité de Vente Distributeur					
CONTACTS					
Yabon Verneuil SAS – ZI Chemin du Petit Mesnil – 27130 Verneuil Sur Avre - France Service Commercial : Tel : 02 32 60 63 63 E-mail : commercial@yabon.fr Service Qualité : Tel : 02 32 60 35 35 E-mail : qualite@yabon.fr					

Sauce vin blanc en boîte 750 g KNORR

Article : 42960



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Sauce vin blanc déshydratée
- Descriptif produit :** +/- 5 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.750 kg
- Liste des ingrédients :** graisse de palme, amidon modifié de maïs, CABILLAUD (12%), maltodextrine, farine de BLÉ, CRÈME (5,2%), sel, LAIT écrémé (4%), LACTOSE, échalote (2,3%), extrait de levure, protéines de LAIT, jus de citron, extrait de vin blanc (0,5%), arômes, CREVETTE, poivre, jus de champignon concentré.
Peut contenir: oeuf, soja, céleri, moutarde, mollusques.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
graisse de palme	Hors UE

- Pays de transformation :** Pologne, France [Département(s) : 21], Espagne
- Allergènes majeurs :** Crustacés, Gluten, Lait, Poisson
- Traces d'allergènes :** Céleri, Mollusques, Moutarde, Oeuf, Soja
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans additif
- Régimes particuliers :** Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide



EpiSaveurs
groupe pomona

Sauce vin blanc en boîte 750 g KNORR

Article : 42960

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	115 mm	Hauteur de l'unité de consommation	179 mm
Largeur de l'unité de consommation	130 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Diluer la quantité nécessaire de produit dans de l'eau bouillante. Porter à ébullition. Cuire 3 minutes en remuant de temps en temps avec un fouet. Personnaliser la sauce à votre convenance. Maintenir au chaud au bain-marie. Cette sauce vin blanc pour poisson peut être personnalisée en y ajoutant des fines herbes ou des épices. Crémée et additionnée de jaunes d'œufs, elle permettra de réaliser des gratins de poissons. Rendement : 150 g de produit pour 1 L d'eau. Une boîte de 750 g permet de réaliser 5,4 L de sauce, soit 108 portions de 5 cl.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
314	75	4.3	2.6	6.6	1.3	0.5	2.4	0.85

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.56

Type de matières grasses : Palme

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boîte	0.75	0.88	1	Boîte			3011360023322
Colis	4.5	5.27	6	Boîte		356x268x185	3011362332033
Couche	40.5	0	54	Boîte	9		
Palette	202.5	262.15	270	Boîte	45	1200x800x1075	3011362332538

Mise en place gingembre en pot 340 g KNORR

Article : 39756



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Préparation concentrée

Descriptif produit : Gingembre 40%. Colis de 2 pots

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 2.000 Pot de 0.340 kg

Liste des ingrédients : Huile de tournesol, gingembre (40%), sel, sucre, huile de colza totalement hydrogénée.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Huile de Tournesol	France, Union Europ.

Pays de transformation : Allemagne, Suisse, France [Département(s) : 67], Hongrie

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans huile de palme

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	85 mm	Hauteur de l'unité de consommation	77 mm
Largeur de l'unité de consommation	85 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : La Mise en Place s'utilise à chaud comme à froid. Elle permet d'assaisonner des sauces vinaigrettes et mayonnaises, de parfumer des appareils à gratin, à quiche ou à terrine. Elle permet de mariner et d'assaisonner viandes, poissons, légumes et féculents. Pour parfumer une sauce chaude, il est préférable d'ajouter la préparation au dernier moment afin de garder un maximum de saveurs. Enfin, la base grasse de ce produit permet de chemiser et de parfumer les plats de cuisson (gratins ou papillotes). Les Mises en Place étant salées, il faut faire attention à l'adjonction de sel dans vos préparations. Ce produit étant concentré, il faut l'utiliser avec parcimonie, il est aussi possible de le diluer. La Mise en Place gingembre est idéale pour donner une connotation exotique et asiatique à vos préparations (marinades, wook, soupes et sauces). Rendement : Pot de 340 g. De 10 à 50 g de mise en place au litre ou kilogramme de produit traité.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,829	441	44	7.8	10.2	5	0.8	0.7	11.8

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.02

Type de matières grasses : Colza, Matière grasse hydrogénée, Tournesol

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boite	0.34	0	1	Pot			
Colis	0.68	0.79	2	Pot		190x95x80	8722700509400
Couche	32.64	37.73	96	Pot	48	1200x800x80	8722700035480
Palette	261.12	330	768	Pot	384	1200x800x790	8722700035466
Pot	0.34	0.39	1	Pot			8722700035473

Mayonnaise à la moutarde de Dijon en distributeur 5,5 kg AMORA

Article : 42920



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Mayonnaise

Descriptif produit : +/- 275 portions. Colis de 2 distributeurs

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 2.000 Pièce unitaire de 5.500 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : huiles végétales 76% (tournesol, colza), jaune d'ŒUF de poules élevées en plein air 8,2%, vinaigre de vin blanc, moutarde de Dijon (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : acide citrique, conservateur : E224 (SULFITES)), eau, sucre, sel, arômes, colorants : extrait de paprika et lutéine.

Œufs : codification du mode d'élevage : 1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Huiles végétales	France, Union Europ.

Pays de transformation : Pologne, France [Département(s) : 21], Espagne

Allergènes majeurs : Moutarde, Oeuf, Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans huile de palme

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide

Mayonnaise à la moutarde de Dijon en distributeur 5,5 kg AMORA

Article : 42920

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	234 mm	Hauteur de l'unité de consommation	377 mm
Largeur de l'unité de consommation	180 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans le mois après ouverture

Mise en œuvre : Retirer l'anneau de plastique de sécurité, pour débloquer la pompe. Puis l'amorcer en pompant quelques coups au dessus d'un petit récipient, jusqu'à apparition de la sauce. Mettre le Jet'bar à disposition des consommateurs en leur indiquant que 2 pressions correspondent à une portion de 20 g. Idéal pour les unités de restauration à fort potentiel où la mise à disposition en libre service des sauces condimentaires est envisageable. Pour les établissements scolaires, placer les distributeurs sur la ligne de service et faire délivrer la dose de sauce adaptée au plat par le personnel de service, pour éviter les abus. Réserver au frais après nettoyage de l'embout de la pompe. Rendement : Bidon de 5,5 kg. Soit 550 doses de 10 g (= 1 pression) ou 275 doses de 20 g (= 2 pressions).

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
2,988	714	79	8	1.4	1.3	0	1.7	1.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.02

Type de matières grasses : Colza, Tournesol

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	11	12.21	2	Pièce unitaire		480x200x395	13250541910120
Pièce unitaire	5.5	5.87	1	Pièce unitaire			3250541910123
Couche	99	0	18	Pièce unitaire	9		8722700193593
Palette	297	354.56	54	Pièce unitaire	27	1200x800x1340	8722700193609

Mélange 4 épices en boîte 320 g LA CASE AUX EPICES

Article : 44480

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Assaisonnement quatre épices

Descriptif produit : Colis de 8 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 8.000 Boite de 0.320 kg

Liste des ingrédients : Cannelle, girofle, muscade, poivre

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Cannelle	Inde, Indonésie, Viêt Nam
Girofle	Madagascar, Indonésie, Comores
Muscade	Indonésie, Inde
Poivre	Hors UE

Pays de transformation : France [Département(s) : 67]

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 09109190 - Mélanges d'épices broyées ou pulvérisées

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi. Par simple ajout du mélange, vous donnerez un parfum typique et chaleureux de la cuisine orientale à vos préparations. Il est recommandé de faire mariner viande, poisson et légumes avec le mélange de 4 épices, afin de parfumer les aliments à cœur. Si on ne marine pas les produits, il faut les enrober du mélange après les avoir fait saisir, mais avant mouillage. En fin de cuisson, il est possible de rectifier l'assaisonnement avec ces épices. Attention, comme pour toutes les herbes et épices, il est recommandé de bien refermer le conditionnement après usage, et de le conserver à température fraîche, à l'abri de la lumière et de l'humidité en respectant la DLUO.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
KJ	kcal							
1,362	328	10	5.7	36	26	35	5.9	0.18

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.59

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Pièce unitaire	0.32	0	1	Boite			
Couche	35.84	0	112	Boite	14		
Palette	250.88	0	784	Boite	98	1200x800x1770	
Boite	0.32	0.39	1	Boite		315x160x220	3344540028092
Colis	2.56	3.14	8	Boite		315x160x220	3344540026340

Huile d'olive extra vierge en bidon 5 L LOUMAS

Article : 8115

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Huile d'olive vierge extra
Descriptif produit :	Pour cuisson et assaisonnement. Colis de 4 bidons
Liste des ingrédients :	Huile d'olives vierge
Pays de transformation :	France [Département(s) : 30]
Durée de vie totale du produit (jours) :	540
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	15091020 - Huile d'olive vierge extra

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver à température ambiante
Conservation après ouverture :	A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							

Allégations nutritionnelles : Aucune

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	18.28	19.12	4	Bidon			
Litre	0.91	4.78	0.2	Bidon			3490390105022
Bidon	4.57	4.78	1	Bidon			3490390105022
Couche	164.52	0	36	Bidon	9		
Palette	658.08	0	144	Bidon	36		

Volume (litre) : 5

Vinaigre d'alcool blanc 8° en bouteille 1,5 L DESBOIS

Article : 43211

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Vinaigre d'alcool 8% d'acidité

Descriptif produit : Bouteille PET de 1,5 L. Colis de 12 bouteilles

Liste des ingrédients : Vinaigre d'alcool

Ingrédients principaux / primaires	Origine
vinaigre d'alcool	France, Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 30, 51]

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 22090091 - Vinaigres comestibles et succédanés devinaigre comestibles obtenus à partir d'acide acétique, présentés en récipients d'une contenance <= 2 l (à l'excl. des vinaigres de vin)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Acidité acétique	8 % (+/-0.2)	pH	2.45 (+/- 0.4)
Alcool	0.5 ° (<=)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Retirer le bouchon complètement pour les utilisations en très grande quantité ou découper la pointe du bouchon pour un débit mesuré. Le vinaigre est prêt à l'emploi. Le vinaigre d'alcool blanc est incolore. Il servira en cuisine pour les préparations de sauces, de marinades, de conserves de fruits et légumes et à la désinfection des fruits et légumes crus. A l'office, le vinaigre blanc à des vertus détartrantes idéales, pour la porcelaine et l'inox. A éviter sur les verres de table, car l'odeur de vinaigre peut y persister. Rendement : Bouteille de 1,5 L.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
5	1	0.1	0.1	0	0	0	0.1	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Pièce unitaire	1.5	0	1	Bouteille			
Couche	162	0	108	Bouteille	9		
Palette	810	882	540	Bouteille	45	1200x882x1800	
Bouteille	1.5	1.58	1	Bouteille			3077311532404
Colis	18	19	12	Bouteille		357x270x322	

Moutarde de Dijon en distributeur 6 kg AMORA

Article : 42819

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Moutarde de Dijon

Descriptif produit : +/- 300 portions. Colis de 2 distributeurs

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 2.000 Pièce unitaire de 6.000 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : eau, graines de MOUTARDE (26%), vinaigre d'alcool, sel, acidifiant (acide citrique), conservateur (E224 (SULFITES)).

Ingrédients principaux / primaires	Origine
GRAINES DE MOUTARDE	Hors UE, Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 21]

Allergènes majeurs : Moutarde, Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans huile de palme

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21033090 - Moutarde préparée

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	234 mm	Hauteur de l'unité de consommation	377 mm
Largeur de l'unité de consommation	180 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans le mois après ouverture

Mise en œuvre : Retirer l'anneau de plastique de sécurité, pour débloquer la pompe. Puis l'amorcer en pompant quelques coups au dessus d'un petit récipient, jusqu'à apparition de la sauce. Mettre le Jet bar à disposition des consommateurs en leur indiquant que 2 pressions correspondent à une portion de 20 g. Idéal pour les unités de restauration à fort potentiel où la mise à disposition en libre service des sauces condimentaires est envisageable. Réserver au frais après nettoyage de l'embout de la pompe.
Rendement : Bidon de 6 kg. Soit 600 doses de 10 g (= 1 pression) ou 300 doses de 20 g (= 2 pressions).

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
663	159	12	0.7	4.4	2.3		7.1	5.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.59

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	12	13.21	2	Pièce unitaire		480x200x395	13250541910113
Pièce unitaire	6	6.37	1	Pièce unitaire			3250541910116
Couche	108	0	18	Pièce unitaire	9		8722700193715
Palette	324	381.56	54	Pièce unitaire	27	1200x800x1335	8722700193722

 55689 PÂTISSERIES GOURMANDES	FICHE TECHNIQUE		Code	7CFT259AB-1
	MADELEINES EXTRA MOELLEUSE MARBRÉE CHOCOLAT - 25g		Version	1.0
			Date	25/11/2019
			Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE
MADELEINE MARBREE AU CHOCOLAT



DEFINITION

La madeleine est un gâteau en forme de coquille, bombée sur le dessus et au goût chocolat

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Couleur brune (cacao) sur une couche de couleur dorée
Texture : Moelleuse
Saveur : Chocolat

LISTE D'INGREDIENTS

Les ingrédients mis en œuvre pour fabriquer le produit sont les suivants (ordre d'importance pondéral décroissant) :
 Sucre- Farine de BLÉ- Huile de colza - ŒUFS entiers frais 15% - Chocolat en poudre 5% (pâte de cacao, sucre, cacao maigre en poudre) - Stabilisant: glycérol - Emulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras - Sel - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Protéines de LAIT- Dextrose - Epaississant: farine de graine de caroube- Arômes naturels.

ALLERGENES

Contient : Gluten, œufs, lait.
Traces éventuelles de : Fruits à coque, soja.

VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)

Energie : 428 kcal (soit 1 791 kJ).
Matières Grasses : 22 g +/- 4 g.
 Dont acides gras saturés : 3,1 g +/- 0,8 g.
Glucides : 51 g +/- 8 g.
 Dont sucres : 31 g +/- 6 g.
Fibres : 2,0 g +/- 2,0 g.
Protéines : 5,5 g +/- 2,0 g.
Sel : 1,0 g +/- 0,4 g.
Sodium : 0,40 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT259AB-1
	MADELEINES EXTRA MOELLEUSE MARBRÉE CHOCOLAT - 25g	Version	1.0
		Date	25/11/2019
		Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Non détection
Anaérobie Sulfite Réducteurs / g :	< 30
Levures / g :	< 500
Moisissures / g :	< 500

MYCOTOXINES

Déoxynivalénol :	< 500 µg/kg
Zéaralénone :	< 50 µg/kg

CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

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

DUREE DE CONSERVATION

La Date de Durabilité Minimale est de 90 jours (livraison entrepôt).



Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) :

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Assaisonnement
- Descriptif produit :** Mélange d'épices dont safran (3%). Colis de 20 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 20.000 Boite de 0.100 kg
- Liste des ingrédients :** Mélange d'épices (curcuma (51%), paprika (26,7%), gingembre, safran (3%), poivre noir, graine de coriandre, piment de Jamaïque, muscade), sel, colorants (curcumine, extrait de paprika)

Ingrédients principaux / primaires	Origine
CURCUMA	Inde

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 84]
- N° d'agrément :** FR 84 080 009 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 730
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 3 mois après ouverture

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi, ce mélange d'épices permet de colorer et de parfumer un grand nombre de préparations. Il permet de réaliser des paëllas, de colorer l'eau de cuisson des pâtes ou du riz, il peut aussi aider à la coloration des viandes rôties et parfumer les soupes de poisson et bouillabaisse. Le Rizdor se dilue et se diffuse idéalement dans un milieu aqueux (eau de cuisson, bouillon, sauce, potage), mais aussi dans de la crème ou de l'huile. Attention, comme toutes les herbes et épices, il est recommandé de bien refermer le conditionnement après usage, et de le conserver à température fraîche, à l'abri de la lumière et en respectant la DLUO. Rendement : 1 g pour 1 kg de riz ou 1 g pour 5 L de préparation liquide.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,244	298	6	1.2	36	4.6		10	5.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.67

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	20	0	200	Boîte	10		
Palette	180	0	1800	Boîte	90	1200x800x1108	
Boîte	0.1	0.12	1	Boîte			3166290400955
Colis	2	2.47	20	Boîte		318x116x105	23275925705502
Lot	1	0	10	Boîte			
Pièce unitaire	0.1	0	1	Boîte			

	FICHE TECHNIQUE		Code	7CFT6-1
	BROWNIE PÉPITES DE CHOCOLAT - 30g		Version	11.0
			Date	05/03/2019
			Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Brownie

**DEFINITION**

Le brownie est un gâteau rond posé sur une caissette dont la mie à la poudre de cacao est parsemée aux pépites de chocolat et aux noisettes

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**Couleur :** Chocolat**Texture :** Moelleuse**Saveur :** Chocolat noisette**LISTE D'INGREDIENTS**

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

Sucre-ŒUFS entiers- Huile de colza- Stabilisants : glycérol, sorbitols- Farine de BLÉ-Poudre de cacao maigre 6%- Pépites de chocolat 5% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : Lécithines, arôme naturel de vanille)- Amidon de BLÉ- NOISETTES en grains 1.5%- Sel-Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium.

ALLERGENES**Contient :** Gluten, œufs, fruits à coque.**Traces éventuelles de :** Lait, fruits à coque.**VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)**

Energie :	468 kcal (soit 1 957 kJ).
Matières Grasses :	25 g +/- 5 g.
Dont acides gras saturés :	3,0 g +/- 0,8 g.
Glucides :	54 g +/- 8 g.
Dont sucres :	39 g +/- 8 g.
Fibres :	3,0 g +/- 2,0 g.
Protéines :	5,3 g +/- 2,0 g.
Sel :	0,65 g +/- 0,38 g.
Sodium :	0,26 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	7CFT6-1
	BROWNIE PÉPITES DE CHOCOLAT - 30g	Version	11.0
		Date	05/03/2019
		Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Non détection
Anaérobies Sulfite Réducteurs / g :	< 30
Levures / g :	< 500
Moisissures / g :	< 500

MYCOTOXINES

Déoxynivalénol :	< 500 µg/kg
Zéaralénone :	< 50 µg/kg

CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

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

DUREE DE CONSERVATION

La Date de Durabilité Minimale est de 90 jours (livraison entrepôt).

Réduction de vin rouge et Porto en pâte en pot 450 g CHEF

Article : 196149



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Réduction de vin rouge et Porto avec échalotes, en pâte

Descriptif produit : 10 à 40 g de produit par litre/ kg de préparation. Colis de 6 pots

Liste des ingrédients : Concentré de vin rouge (avec SULFITES) 27%, vin de Porto (avec SULFITES) 25%, sucre, vin rouge (avec SULFITES) 9%, sel, purée d'échalotes 4,5%, fibres d'agrumes, sirop de sucre de canne, arôme.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
concentré de vin rouge	Hors UE, Union Europ.
vin de porto	Hors UE, Union Europ.

Pays de transformation : Danemark

Durée de vie totale du produit (jours) : 305

Allergènes majeurs : Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	90 mm	Hauteur de l'unité de consommation	95 mm
Largeur de l'unité de consommation	90 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans le mois après ouverture

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
782	185	0.5	0.1	41	26	4	2	5.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.00

Type de matières grasses : Aucune, Matière grasse hydrogénée

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	2.7	3.11	6	Pot		285x185x97	7613036387705
Couche	43.2	0	96	Pot	16		
Palette	432	0	960	Pot	160	1200x800x1120	7613036717137
Pot	0.45	0.52	1	Pot			7613036387699



e.1.22

62253

Fonds de Pâte pour Pizza Collezione Italiana



Knorr



LES PLUS PRODUIT

- Sans exhausteurs de goût ajoutés dans la recette (sans glutamate, inosinate ni guanylate de sodium ajoutés dans la recette)
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Fonds de Pâte pour Pizza.

Conseil d'utilisation : préchauffer votre four à 220°C. thermostat 7 .Prendre un paquet de 2 fonds pour pizza. étaler en couche fine la garniture pour pizza sur chaque fond. Ajouter la garniture de votre choix : Champignons ,poivrons ,lardons, anchois ,olives et répartir la mozzarella. Cuire au four pendant 10-15 min.

Astuce du chef : pour une pâte plus croustillante, faites cuire la pizza sur une grille.

Chaque fond mesure approximativement 48X27 cm (taille gastronome)

Liste d'ingrédients : farine de BLE, eau, huile de colza, levure, sel, sucre, extrait de malt d'ORGE, acidifiants (E270, E260),farine de maïs, épaississant (E412), émulsifiant (E472e), farine de malt de BLE.

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :

- présents dans la recette : **BLE** (farine de Blé).
- peut contenir: Œufs

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour une portion de 550 g de produit tel que vendu	**
Valeur énergétique	1400 kJ / 330 kcal	7700 kJ / 1820 kcal	92/91
Protéines	8 g	44 g	88
Glucides	52 g	286 g	110
- dont sucres	2,5 g	14 g	16
Lipides	9 g	50 g	71
- dont acides gras saturés	0.8 g	4.5 g	23
Fibres alimentaires	3 g	17 g	NA
Sel	2.2 g	12 g	200

** % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000 kcal).

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : oui

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : oui



Fonds de Pâte pour Pizza Collezione Italiana

Knorr

INFORMATIONS TECHNIQUES

Teneur en sel (NaCl) :

Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) n°1441/2007 du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires:

	M - cfu/g
Salmonella	absence dans 25 g
Staphylococcus aureus	10
Escherichia coli	10

DLUO Garantie Client Distributeur : 120 jours.

Mode de conservation du produit

Avant ouverture : Conserver la boîte dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Après ouverture : Bien renfermer la boîte, la conserver au frais, au maximum 2 jours.

Qualité : Norme ISO 9001 : 2000

HACCP en place

Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur

Produit non ionisé

Produit ne nécessitant pas de numéro d'agrément sanitaire CEE

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION	AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE								
	NORME GENCOD EAN 13		POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR UR Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME DM3 (pal M3)					
UNITE CONSOMMATEUR	8711100648666	KNORR FD PATE PIZZA 9,9KG		9,900	11,000	502	292	186	27,265				
CARTON	8711100648666	1		UC/Cart	9,900	11,000	502	292	186	27,265			
COUCHE	8712100711312	6	CARTON	6	UC/Che	59,400	66,000	1200	800	186	178,560		
PALETTE	8712100681066	7	COUCHE	42	CARTON	42	UC/Pal	415,800	489,000	1200	800	1452	1,394

Code douanier : 19019099

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :

Qualite.foodsolutions@unilever.com

Mise à jour en Octobre 2014 , FT n° 16486601, rédigée par le service Qualité

FICHE TECHNIQUE : SOLAL ABC Orange bk 1L - 20cl

ETIQUETAGE	
Dénomination	Jus d'orange à base de concentré
Volume	1 litre et 20cl
DDM	540 jours
Ingrédients	Jus d'orange à base de concentré.

Matières premières : Qualité saine, loyale et marchande.

Technologie : Pasteurisation. Conditionnement aseptique en brik, à température de 20-25°C.

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT FINI	
% de jus	100% orange
Arôme	absence
Conservateur	absence
Colorant	absence
Masse volumique à 20°C en g/cm ³	1,045 ± 0,001
Brix réfractométrique à 20°C	11,3 ± 0,2
Acidité totale en méq/l	120 ± 30
Sucres totaux en g/l	90 ± 15
BACTERIOLOGIE	
Levures / 5ml	< 10
Moisissures /5ml	< 10

Valeurs nutritionnelles moyennes		
	pour 100 ml	pour un verre de 20 cl
Energie	201 kJ (47 kcal)	402 kJ (94 kcal)
Matières grasses	< 0,3 g	< 0,3 g
dont acides gras saturés	< 0,1 g	< 0,1 g
Glucides	10,5 g	21 g
dont sucres	9,6 g	19,2 g
Fibres alimentaires	< 0,5 g	< 0,5 g
Protéines	1,1 g	2,2 g
Sel	< 0,01 g	< 0,02 g
Vitamine C	20mg soit 25% des VNR*	40mg soit 50% des VNR*

*Valeurs Nutritionnelles de Référence

déclaration OGM : Ce produit ne contient aucun ingrédient, additif ou arôme issu de modification génétique.

Les matières premières brutes desquelles proviennent les ingrédients utilisés dans la réalisation de ce produit n'ont pas été soumises à une modification génétique.

Ce produit n'est pas étiquetable au sens de la directive 2001/18/CE et des règlements 1829/2003 et 1830/2003.

déclaration allergène : Ce produit ne contient aucun allergène ou produit dérivé. Ce produit n'est pas étiquetable au sens de la directive 2007/68/CE.

déclaration ionisation : Ce produit ne contient aucune matière première ionisée. Ce produit n'est pas étiquetable au sens de la directive 1999/2/CE.

conservation : avant ouverture : température ambiante

après ouverture : à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 5 jours et 3 jours pour les briquettes.

Conforme à la législation française en vigueur.

DATE	24/06/2019
VISA	M.FRANCOIS

Harissa en boîte 4/4 LE PHARE DU CAP BON

Article : 24223



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Harissa

Descriptif produit : Boîte 4/4 de 760 g. Colis de 12 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 12.000 Boite de 0.760 kg

Liste des ingrédients : Piment rouge piquant 87%, ail, coriandre, sel, carvi, acidifiant : acide citrique E330

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Piment rouge piquant	Tunisie

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Régimes particuliers : Casher, Halal, Halal : affiché sur le packaging, Sans gluten, Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	4.5		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans le mois après ouverture

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
302	72	1	0.5	11	6.9	2.5	2.9	1.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.90

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boîte	0.76	1	1	Boîte			
Colis	9.12	12	12	Boîte		310x310x240	3155541200802
Couche	109.44	0	144	Boîte	12		
Palette	656.64	889	864	Boîte	72	1200x800x1590	3155542200801

Vinaigre de vin rouge 6° en bouteille 1,5 L DESBOIS

Article : 43222

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Vinaigre de vin rouge 6% d'acidité

Descriptif produit : Bouteille PET de 1,5 L. Colis de 12 bouteilles

Liste des ingrédients : Vinaigre de vin rouges SULFITES, conservateur : SULFITE acide de sodium

Ingrédients principaux / primaires	Origine
vinaigre de vin rouge	France, Union Europ.
sulfite acide de sodium	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 30, 51]

Allergènes majeurs : Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 22090011 - Vinaigres de vin, comestibles, présentés en récipients d'une contenance <= 2 l

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Acidité acétique	6 % (+/- 0.2)	pH	2.8 (+/- 0.4)
Alcool	1.5 ° (<=)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Retirer le bouchon complètement pour les utilisations très grande quantité ou découper la pointe du bouchon pour un débit mesuré. Le vinaigre est prêt à l'emploi. Le vinaigre de vin rouge servira en cuisine pour les préparations de sauces, de marinades, des déglacages, Ses caractéristiques peu marquées en font un vinaigre passe-partout. Il est judicieux de l'associer à des huiles très aromatiques.
Rendement : Bouteille de 1,5 L

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
21	5	0.1	0.1	0.5	0.1	0.4	0.4	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.00

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	18	19	12	Bouteille		357x270x322	
Bouteille	1.5	1.58	1	Bouteille			3077311832405
Pièce unitaire	1.5	0	1	Bouteille			
Couche	162	0	108	Bouteille	9		
Palette	810	882	540	Bouteille	45	1200x810x1800	

Mélange d'épices pour couscous en boîte 430 g LA CASE AUX EPICES

Article : 44133

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Epices couscous

Descriptif produit : Colis de 8 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 8.000 Boite de 0.430 kg

Liste des ingrédients : Piment doux, poivre, carvi, ail semoule, coriandre

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Paprika	Espagne, Pérou
Poivre	Hors UE
Carvi	UE / Hors UE
Ail	Chine
Coriandre	UE / Hors UE

Pays de transformation : France [Département(s) : 67]

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Gluten, Moutarde

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi. Par simple ajout du mélange, vous donnerez un parfum typique de couscous à vos préparations. Il est recommandé de faire mariner viande, poisson et légumes avec le mélange d'épices, afin de parfumer les aliments à cœur. Si on ne marine pas les produits, il faut les enrober du mélange après les avoir fait saisir, mais avant mouillage. En fin de cuisson, il est possible de rectifier l'assaisonnement avec ces épices. Attention, comme pour toutes les herbes et épices, il est recommandé de bien refermer le conditionnement après usage, et de le conserver à température fraîche, à l'abri de la lumière en respectant la DLUO.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
KJ	kcal							
1,343	323	11	1.5	25	13	32	15	0.13

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.36

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	48.16	0	112	Boite	14		
Palette	337.12	0	784	Boite	98	1200x800x1750	
Boite	0.43	0.5	1	Boite			3344540027835
Colis	3.44	4.02	8	Boite		329x169x232	3344540026333

Gingembre moulu en sachet 500 g DUCROS

Article : 30156

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Gingembre moulu
Descriptif produit : Colis de 12 sachets
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 12.000 Sachet de 0.500 kg
Liste des ingrédients : Gingembre moulu

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Gingembre	Chine, Nigeria

Pays de transformation : France [Département(s) : 84]
Durée de vie totale du produit (jours) : 1,095
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 91012000 - Gingembre, broyé ou pulvérisé

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Le gingembre est un des ingrédients clés de la cuisine thaï ou chinoise. On l'utilise dans les nages, bouillons, pot-au-feu et il remplace parfois le poivre. Il est idéal pour les mets sucrés, entremets et pains. Il est employé dans les pâtes à gâteaux e

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,464	348	5.9	1.9	58	3.4		9.1	0.08

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.54

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	6	6.71	12	Sachet		480x240x230	23275925111242
Sachet	0.5	0.52	1	Sachet			3275925111248
Couche	42	0	84	Sachet	7		
Palette	252	306.82	504	Sachet	42	1200x800x1525	



Chili powder en boîte 215 g DUCROS

Article : 32811

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) :

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Assaisonnement poudre de chili

Descriptif produit : Mélange de paprika, cumin, ail, coriandre, origan, piment fort. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.220 kg

Liste des ingrédients : Piment (72%), cumin (11%), ail déshydraté, graine de coriandre, paprika fumé (3%), origan, piment de Cayenne, antiagglomérant: dioxyde de silicium.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
piment	Etats-Unis

Pays de transformation : France [Département(s) : 84]

N° d'agrément : FR 84 080 009 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi, ce mélange d'épices peut être incorporé dans de nombreuses préparations, être utilisé pour mariner viandes, poissons ou légumes, ou encore être simplement saupoudré sur un plat. Il est idéal pour réaliser des plats de chili, des ragoûts de haricots, pour parfumer des fajitas ou des sauces salsa. Attention, comme toutes les herbes et épices, il est recommandé de bien refermer le conditionnement après usage, et de le conserver à température fraîche, à l'abri de la lumière et en respectant la DLUO. Rendement : 20 à 30 g/kg de préparation.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,364	326	15.1	2	7	5.4		16.2	0.16

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.07

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Pièce unitaire	0.22	0	1	Boîte			
Boîte	0.22	0.26	1	Boîte			3275925107869
Colis	1.29	1.55	6	Boîte		227x150x147	13275925107866
Couche	33.54	0	156	Boîte	26		
Palette	201.24	267.11	936	Boîte	156	1200x800x1027	

41574

e.1.58

Thé English Breakfast

25 Sachets Fraîcheur

Lipton

PRO à PRO

 Date de validation
11/07/2019

LES PLUS PRODUIT

- Un moment pour se revitaliser avec ce mélange de thés noirs au caractère corsé et tonique.
- Feuilles de thé issues à 100% de plantations gérées durablement et certifiées Rainforest Alliance™.
- 25 sachets fraîcheur
- Boire du thé est une excellente façon d'étancher sa soif



INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : thé noir

Mode d'emploi : Faites chauffer l'eau à 100°C. Laissez infuser pendant 2 à 3 minutes pour libérer tous les arômes du thé English Breakfast. Servir chaud.

Liste d'ingrédients : thé noir (100%).

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :

- présents dans la recette : - .
- Peut contenir : - .

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 ml de produit tel que préparé	**
Energie	<17 kJ / <4 kcal	NA/<1
Graisses	<0,5 g	0
- dont acides gras saturés	<0,1 g	0
Glucides	<0,5 g	NA
- dont sucres	<0,5 g	0,6
Fibres alimentaires	<0,5 g	NA
Protéines	< 0,5 g	NA
Sel	<0,01 g	0

** % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000Kcal)

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : oui

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : oui

Dans le cadre des recommandations de santé publique, il est conseillé de boire minimum 1.5L d'eau par jour, telle quelle ou sous forme de boisson chaude, en prenant soin de limiter les boissons sucrées. C'est la raison pour laquelle les Thés Lipton sont particulièrement intéressants ; leur saveur en fait une boisson conviviale, sans apporter de calories pour autant – lorsqu'ils sont consommés sans addition de sucre et/ou de lait.



Thé English Breakfast

25 Sachets Fraîcheur

Lipton

INFORMATIONS TECHNIQUES

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 330 jours

Mode de conservation du produit : conserver dans un endroit frais et sec.

Qualité : Norme ISO 9001:2000
HACCP en place
Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur
Produit non ionisé
Produit ne nécessitant pas de numéro d'agrément sanitaire CEE

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION		DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION				AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE					
	NORME GENCOD EAN 13						POIDS NET /KG	POIDS BRUT /KG	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)		
UNITE CONSOMMATEUR	5900300586929		LIPTON THE ENGLISH BREAKFAST 25SF				0,050	0,099	76,00	60,00	149,00	0,679		
CARTON	8722700589853		6				UC/Ca rt	0,300	0,708	191,00	170,00	159,00	5,163	
COUCHE	8722700416326		27	CARTON	162	UC/Ch e	8,100	19,116	1200,00	800,00	159,00	152,640		
PALETTE	8722700416333		6	COUCHE	162	CARTON	972	UC/Pal	48,600	140,000	1200,00	800,00	1098,00	1,054

Code douanier : 9023000

NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions
20 rue des Deux Gares
CS 90056
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr



Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com



Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauce salade

Descriptif produit : Colis de 2 distributeurs

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 2.000 Pièce unitaire de 5.800 kg

Liste des ingrédients : eau, vinaigre d'alcool, huile de colza 15%, amidon modifié de maïs, sel, moutarde de Dijon (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : acide citrique), sel minéral (potassium), épaississant : gomme xanthane, arômes, jus de citron concentré, antioxydant : E 385, colorants : extrait de paprika, lutéine.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
EAU	France

Pays de transformation : Pologne, France [Département(s) : 21], Espagne

Allergènes majeurs : Moutarde

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans huile de palme

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	234 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	377 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	180 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans le mois après ouverture

Mise en œuvre : Retirer l'anneau de plastique de sécurité pour débloquer la pompe. Puis l'amorcer en pompant quelques coups au dessus d'un petit récipient, jusqu'à apparition de la sauce. Mettre le Jet bar à disposition des consommateurs en leur indiquant que 2 pressions correspondent à une portion de 20 g. Idéal pour les unités de restauration à fort potentiel où la mise à disposition en libre service des sauces condimentaires est envisageable. Pour les établissements scolaires, placer les distributeurs sur la ligne de service et faire délivrer la dose de sauce adaptée au plat par le personnel de service, pour éviter les abus. Réserver au frais après nettoyage de l'embout de la pompe. Rendement : Bidon de 5,8 kg. Soit 580 doses de 10 g (= 1 pression) ou 290 doses de 20 g (= 2 pressions).

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
KJ	kcal							
641	156	16	1.2	3	0.5	0.5	0.5	1.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.03

Type de matières grasses : Colza

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	11.6	12.81	2	Pièce unitaire		480x200x395	13250541910137
Couche	104.4	0	18	Pièce unitaire	9		8722700193739
Palette	417.6	486.02	72	Pièce unitaire	36	1200x800x1739	8712100376696
Pièce unitaire	5.8	6.17	1	Pièce unitaire			3250541910130

	FICHE TECHNIQUE	Code	2CFT187-1
	PALET PUR BEURRE - 15g	Version	1
		Date	07/02/2020
		Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Palet Pur Beurre

DEFINITION

Les palets bretons pur beurre sont des biscuits ronds épais.

Ils se caractérisent par leur croquant et leur goût de beurre prononcé.

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES****Couleur :** Dorée**Texture :** Croquante et sableuse à la dégustation et fondante au palais**Saveur :** Beurre**LISTE D'INGREDIENTS**

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

Farine de BLÉ - Sucre - BEURRE pâtissier 25 % - ŒUFS - Sel - Poudre à lever : carbonates de sodium - Acidifiant : acide citrique.

ALLERGENES**Contient :** Gluten, œufs, lait.**Traces éventuelles de :** Fruits à coque, soja.**VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)**

Energie :	514 kcal (soit 2 150 kJ).
Matières Grasses :	27 g +/- 5 g.
Dont acides gras saturés :	18 g +/- 4 g.
Glucides :	62 g +/- 8 g.
Dont sucres :	28 g +/- 6 g.
Fibres :	1,2 g +/- 2,0 g.
Protéines :	6,1 g +/- 2,0 g.
Sel :	0,98 g +/- 0,38 g.
Sodium :	0,39 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	2CFT187-1
	PALET PUR BEURRE - 15g	Version	1
		Date	07/02/2020
		Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Absence
Anaérobie Sulfite Réducteurs / g :	NA
Levures / g :	< 500
Moisissures / g :	< 500

MYCOTOXINES

Déoxynivalénol :	< 500 µg/kg
Zéaralénone :	< 50 µg/kg

CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

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

DUREE DE CONSERVATION

La Date de Durabilité Minimale est de 180 jours (livraison entrepôt).

Coriandre moulue en boîte 300 g CARAVELLE

Article : 96801

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Coriandre moulue
Descriptif produit : Colis de 6 boîtes
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.300 kg
Liste des ingrédients : Coriandre moulue.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Coriandre	Maroc, Pologne, Ukraine, Bulgarie, Roumanie

Pays de transformation : France [Département(s) : 07]
Durée de vie totale du produit (jours) : 730
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 09092100 - Graines de coriandre, non broyées ni pulvérisées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	12 %	Granulométrie	10 (Tamis supérieur à 0.630 mm)
Granulométrie	90 (Tamis inférieur à 0.630mm)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Prête à l'emploi, la coriandre moulue rentre dans la composition de marinades de viande, poisson ou légumes. Elle est un ingrédient indispensable pour la réalisation de légumes à la grecque. La coriandre rentre aussi dans la composition des pâtes de curry ou de colombo. Attention, comme toutes les herbes et épices, il est recommandé de bien refermer le conditionnement après usage, et de le conserver à température fraîche, à l'abri de la lumière en respectant la DLUO.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,645	394	19.5	0.97	21.4	21.4	39	13.6	0.09

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.70

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boîte	0.3	0.35	1	Boîte			3519771000098
Colis	1.8	2.25	6	Boîte		273x189x205	
Couche	32.4	0	108	Boîte	18		
Palette	226.8	309	756	Boîte	126	1200x800x1585	

Huile de tournesol en bidon 5 L MAUREL

Article : 93616

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Huile végétale de Tournesol

Descriptif produit : Pour friture et assaisonnement. Colis de 3 bidons

Liste des ingrédients : Huile de tournesol

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Tournesol	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 33, 59]

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 15121990 - Huiles de tournesol ou de carthame et leurs fractions, même raffinées, mais non chimiquement modifiées (à l'excl. des huiles brutes et des huiles destinées à des usages techniques ou industr

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	165 mm	Hauteur de l'unité de consommation	324 mm
Largeur de l'unité de consommation	142 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
3,700	900	100	11	0	0	0	0	0

Vitamines : Vitamine A (µg) : 800.0 mg/100g, Vitamine D (µg) : 5.0 mg/100g, Vitamine E (mg) : 12.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.00

Type de matières grasses : Tournesol

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	13.8	14.35	3	Bidon		438x171x330	53075711380088
Bidon	4.6	4.7	1	Bidon			3075711380083
Couche	151.8	0	33	Bidon	11		
Palette	759	814.3	165	Bidon	55	1200x800x1795	23265470036343
Pièce unitaire	4.6	0	1	Bidon			

Volume (litre) : 5

	FICHE TECHNIQUE	Code	2CFT186
	PETITS BEURRE - 20g	Version	1
		Date	03/01/2020
		Page	1/2

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Petit beurre

DEFINITION

Biscuit pur beurre, de forme rectangulaire aux bords crénelés.

PRO à PRODate de validation
20/07/2020**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Couleur : Doré
Texture : Craquante
Saveur : Beurre

LISTE D'INGREDIENTS

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

Farine de BLE - sucre - BEURRE patissier 13% - Poudre de LAIT écrémé - OEUFs entiers - Poudre à lever : carbonates d'ammonium - Sel - Arome naturel de vanille avec autres arômes naturels - Acidifiant : acide citrique.

ALLERGENES**Contient :** Gluten, œufs, lait.**Traces éventuelles de :** Fruits à coque, soja.**VALEURS NUTRITIONNELLES EN g POUR 100g (VALEURS INDICATIVES)**

Energie : 455 kcal (soit 1 913 kJ).
Matières Grasses : 14 g +/- 3 g.
 Dont acides gras saturés : 9,1 g +/- 1,8 g.
Glucides : 74 g +/- 8 g.
 Dont sucres : 31 g +/- 6 g.
Fibres : 1,4 g +/- 2,0 g.
Protéines : 7,6 g +/- 2,0 g.
Sel : 0,43 g +/- 0,38 g.
Sodium : 0,17 g +/- 0,15 g.

	FICHE TECHNIQUE	Code	2CFT186
	PETITS BEURRE - 20g	Version	1
		Date	03/01/2020
		Page	2/2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Flore mésophile totale / g :	< 10 000
Entérobactéries / g :	< 100
Staphylocoques aureus / g :	< 100
Salmonelles / 25 g :	Absence
Anaérobies Sulfite Réducteurs / g :	< 30
Levures / g :	< 500
Moisissures / g :	< 500

MYCOTOXINES

Déoxynivalénol :	< 500 µg/kg
Zéaralénone :	< 50 µg/kg

CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

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

DUREE DE CONSERVATION

La Date de Durabilité Minimale est de 150 jours (livraison entrepôt).

Bisque de homard en boîte 3/1 BEAUMOULIN

Article : 66575

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Bisque de homard

Descriptif produit : Crustacé 24%. +/- 24 portions de 250 ml. Boîte 3/1 de 2,4 kg . Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 2.400 kg

Liste des ingrédients : Eau, crustacés 24% (dont coques de HOMARD 50%, têtes et pattes de LANGOUSTINES), poissons divers 5%, amidon modifié de maïs, purée de tomates double concentrée, huile de colza, sel, vin blanc (contient des SULFITES), huile d'olive vierge extra, vodka dénaturée (vodka, sel, poivre), CREME fraiche, huile de tournesol , LAIT en poudre, oignons, BEURRE, carottes, sucre, exhausteur de goût : monoglutamate de sodium, lactose, protéines de LAIT, épices, plantes aromatiques (dont ail).

Ingrédients principaux / primaires	Origine
CRUSTACES	Hors UE, Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 22]

N° d'agrément : FR 22.182.05 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

Allergènes majeurs : Crustacés, Lait, Poisson, Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans huile de palme

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21041000 - Préparations pour soupes, potages ou bouillons; soupes, potages ou bouillons préparés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	6.2		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Verser le contenu de la boîte dans une casserole. Lisser au fouet. Remplir la boîte vide d'eau chaude. Verser progressivement l'eau en délayant doucement. Réchauffer à feu doux sans porter à ébullition, en remuant de temps en temps. La bisque peut aussi être utilisée pour parfumer sauces, terrines ou autres préparations culinaires. Rendement : 4,8 L une fois diluée, soit 19 portions de 250 ml.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
325	78	4.7	0.9	5.3	0.9		3.2	2.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.68

Type de matières grasses : Beurre, Colza, Olive, Tournesol

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boîte	2.4	2.77	1	Boîte			3325815001798
Colis	7.2	8.3	3	Boîte		465x156x158	13325815001795
Couche	79.2	0	33	Boîte	11		
Palette	712.8	820.47	297	Boîte	99	1200x800x1554	

Laurier moulu en boîte 280 g LA CASE AUX EPICES

Article : 44229

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Laurier moulu
Descriptif produit : Colis de 8 boîtes
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 8.000 Boite de 0.280 kg
Liste des ingrédients : Laurier

Ingrédients principaux / primaires	Origines
laurier	Turquie
Les origines des matières premières utilisées sont non contractuelles	Turquie

Pays de transformation : France [Département(s) : 26, 67]
Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Céleri, Fruit à coque, Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites, Sésame
Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 09109999 - Épices, broyées ou pulvérisées (sauf poivre [du genre Piper], piments du genre Capsicum ou du genre Pimenta, vanille, cannelle et fleurs de cannellier, giroflles [antofles, clous et griffes],

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	12 % (< 12 %)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,480	353	8.4	2.28	48.6	48.6	26	8	0.06

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.95

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	31.36	0	112	Boîte	14		
Palette	219.52	0	784	Boîte	98	1200x800x1770	
Boîte	0.28	0.35	1	Boîte			3344540027910
Colis	2.24	2.82	8	Boîte		329x169x232	3344540027910

Sauce vinaigrette agrumes en bouteille 1 L MAILLE

Article : 20122

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauce vinaigrette

Descriptif produit : Au zeste de citron et jus de mandarine. Colis de 6 bouteilles PET

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Bouteille de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : huile de tournesol, vinaigre de vin blanc, eau, sucre, miel, huile d'olive vierge extra, jus de citron concentré (2,2%), jus de mandarine concentré (1,5%), zeste de citron (1,5%), arômes naturels, épaississants : carraghénanes et gomme xanthane, jalapeno. Peut contenir : sésame.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
huile de tournesol	France

Pays de transformation : Pologne, France [Département(s) : 21], Espagne

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	88 mm	Hauteur de l'unité de consommation	281 mm
Largeur de l'unité de consommation	88 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans le mois après ouverture

Mise en œuvre : Secouer vivement la bouteille avant utilisation. Déverrouiller le bouchon en retirant la bague de sécurité et retirer l'opercule. Secouer avant chaque utilisation pour ré-émulsionner. Il s'agit d'une sauce vinaigrette prête à l'emploi. S'utilise à froid pour les assaisonnements et les marinades, ou à chaud pour le déglacage d'une cuisson. Se conserve durant 4 semaines au réfrigérateur après ouverture. Rendement : Bouteille de 1 L. Soit plus de 65 portions de 15 ml (1 cuillère à soupe).

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
2,097	501	50	5.9	12	12	0.5	0.5	0.03

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.01

Type de matières grasses : Olive, Tournesol

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	6	6.5	6	Bouteille		278x186x296	8722700561668
Bouteille	1	1.07	1	Bouteille		88x88x281	8722700234128
Litre	1	0	1	Bouteille			
Couche	96	104	96	Bouteille	16		8722700234135
Palette	480	545	480	Bouteille	80	1200x800x1630	8712100835537
Pièce unitaire	1	0	1	Bouteille			

Volume (litre) : 1

Cannelle moulue en boîte flapper 350 g LA CASE AUX EPICES

Article : 206535

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Cannelle moulue
Descriptif produit : Colis de 8 flappers
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 8.000 Boite de 0.350 kg
Liste des ingrédients : Cannelle

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Cannelle	Madagascar

Pays de transformation : France [Département(s) : 26, 67]
Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Céleri, Fruit à coque, Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites, Sésame
Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 09062000 - Cannelle et fleurs de cannellier, broyées ou pulvérisées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	12 % (< 12 %)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : 1 cuillère à café environ pour 1 kg ou 1 l de préparation. A utiliser seule ou en association avec d'autres épices pour assaisonner des poissons crus aux ragoûts de viandes ou de légumes, des vins chauds aux desserts pâtisseries et de fruits d'automne et d'agrumes.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,006	243	1.2	0.35	28	2.2	53	4	0.03

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.33

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boîte	0.35	0.42	1	Boîte			3344540119912
Colis	2.8	3.5	8	Boîte		329x169x232	3344540119899
Couche	39.2	0	112	Boîte	14		
Palette	274.4	0	784	Boîte	98	1200x800x1770	

Vinaigre balsamique de Modène IGP en bouteille 1 L EPISAVEURS

Article : 215896

■ Indication géo. protégée IGP

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Vinaigre Balsamique de Modène IGP 1L EpiSaveurs

Descriptif produit : Colis de 9 bouteilles

Liste des ingrédients : Vinaigre de vin (SULFITES), mout de raisin concentré

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Vinaigre de vin	Union Europ.
Mout de raisin concentré	Italie

Pays de transformation : Italie

N° d'agrément : IT01772670368

Allergènes majeurs : Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Indication géo. protégée IGP

Régimes particuliers : Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 22090011 - Vinaigres de vin, comestibles, présentés en récipients d'une contenance <= 2 l

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Acidité acétique	6.15 % (+/- 0.25)	Densité	1.095 (+/- 0.005)
Alcool	0.25 ° (+/- 0.25)	Cendres	0.4 % (+/- 0.1)
Extrait sec	23 % (+/- 2)	Ochratoxine	0.2 ppb (+ 1.8)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : •Déverrouiller le bouchon en forçant un peu lors de la première utilisation. Le vinaigre est prêt à l'emploi. Ses saveurs typées de moût de raisin cuit et légèrement sucrées lui permettent d'accompagner avantageusement les salades de tomate, les viandes (boeuf et canard), les charcuteries italiennes et poissons froids (truite et saumon), les légumes marinés à l'huile d'olive et plus généralement les mets les plus délicats. Lui associer une huile d'olive vierge extra. Le vinaigre balsamique peut également s'utiliser pour déglacer les sucs de cuissons d'une recette de viande rouge, de volaille, abat ou gibier. Il apporte une touche aigre douce.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
393	92	0	0	18	18	0	0.2	0.05

Allégations nutritionnelles : Aucune

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Bouteille	1.1	1.65	1	Bouteille			3061435003360
Colis	9.86	15.2	9	Bouteille		255x255x325	3061435103367
Couche	118.26	0	108	Bouteille	12		
Palette	473.04	742	432	Bouteille	48	1200x800x1780	

Volume (litre) : 1

Réduction de vin blanc en pâte en pot 450 g CHEF

Article : 196370



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Réduction de vin blanc avec échalotes, en pâte

Descriptif produit : 10 à 40 g de produit par litre/ kg de préparation. Colis de 6 pots

Liste des ingrédients : Vin blanc concentré (contient SULFITES) 49%, sucre, purée d'échalote 4,5%, arômes, fibres d'agrumes, acidifiants (acide ascorbique, acide tartrique).

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Vin blanc concentré	Hors UE, Union Europ.
Vin blanc concentré	Hors UE, Union Europ.
Purée d'échalotes	Hors UE, Union Europ.

Pays de transformation : Danemark

Durée de vie totale du produit (jours) : 305

Allergènes majeurs : Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans le mois après ouverture

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
620	146	0.5	0.1	34	30	3.6	0.5	7.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	2.7	3.11	6	Pot		285x185x90	7613036387668
Couche	43.2	0	96	Pot	16		
Palette	432	0	960	Pot	160	1200x800x1120	7613036719353
Pot	0.45	0.52	1	Pot			7613036387651

e.2.30



Curry fort en boîte 430 g LA CASE AUX EPICES

Article : 44122

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Curry fort

Descriptif produit : Colis de 8 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 8.000 Boite de 0.430 kg

Liste des ingrédients : Curry (coriandre, curcuma, cumin, ail, sel, piment, paprika, gingembre, fenugrec, fenouil, cardamome, poivre blanc, oignon, persil, girofle).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Coriandre	UE / Hors UE
Curcuma	Inde
Cumin	Hors UE
Ail	Chine
Sel	Royaume-Uni, France
Piment	Inde
Gingembre	Nigeria
Fenugrec	Inde
Fenouil	Turquie, Egypte, Inde
Cardamome	Hors UE
Poivre blanc	Viêt Nam, Indonésie, Brésil
Oignon	Inde, Egypte
Persil	Allemagne, France
Girofle	Madagascar, Indonésie, Comores
Paprika	Espagne, Pérou, Chine

Pays de transformation : France [Département(s) : 67]

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Céleri, Gluten, Moutarde

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Mélangé à une huile, le curry permet de mariner des viandes, des poissons ou des légumes. Il apporte une jolie note aromatique aux sauces ou plats cuisinés. Il est alors important de l'incorporer en début de cuisson pour qu'il puisse développer ses arômes. Enfin, il parfume riz et pâtes. Dans ce cas, l'incorporer de préférence dans l'eau de cuisson afin que ses parfums et ses couleurs pénètrent au cœur du produit. Attention, comme toutes les herbes et épices, il est recommandé de bien refermer le conditionnement après usage, et de le conserver à température fraîche, à l'abri de la lumière et en respectant la DLUO. Rendement : De 20 à 25 g de poudre pour 1 kg de produit à préparer. Un flacon permet de traiter plus de 17 kg de produit (viande, poisson).

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,445	347	13	1.6	33	9	27	11	5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.85

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	48.16	0	112	Boîte	14		
Palette	337.12	0	784	Boîte	98	1200x800x1770	
Boîte	0.43	0.5	1	Boîte			3344540027804
Colis	3.44	4.02	8	Boîte		329x169x232	3344540026081

Sauce hollandaise en boîte 825 g KNORR

Article : 5300



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Préparation déshydratée pour sauce hollandaise
- Descriptif produit :** +/- 8,5 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.830 kg
- Liste des ingrédients :** LAIT écrémé, amidon modifié de maïs, sel, jaune d'OEUF : 4,2%, maltodextrine, huile de maïs, oignon, acidifiant (acide citrique), jus de citron : 0,7%, arômes (dont CÉLERI), épaississant : gomme de guar, extrait de levure, poivre, colorant : caroténoïdes.
Peut contenir: gluten

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Lait écrémé	Hors UE, Union Europ.

- Pays de transformation :** Pologne, France [Département(s) : 21], Espagne
- Allergènes majeurs :** Lait, Oeuf
- Traces d'allergènes :** Céleri, Gluten, Moutarde, Soja
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans huile de palme
- Régimes particuliers :** Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide



EpiSaveurs
groupe pomona

Sauce hollandaise en boîte 825 g KNORR

Article : 5300

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	115 mm	Hauteur de l'unité de consommation	179 mm
Largeur de l'unité de consommation	130 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures après ouverture

Mise en œuvre : Disperser la quantité nécessaire de produit dans l'eau froide en remuant avec un fouet. Porter à ébullition tout en remuant. Hors du feu, ajouter petit à petit la quantité nécessaire de beurre. Maintenir la sauce au chaud au bain-marie sans jamais la reporter à ébullition. Cette sauce agrémentée traditionnellement les plats de poisson. Elle peut être relevée de noix de muscade, de jus de citron, de moutarde. Agrémentée de zestes d'oranges, elle devient sauce maltaise et accompagne idéalement des asperges tièdes. Il est possible d'alléger la sauce hollandaise en la coupant au dernier moment avec une crème fouettée. La sauce prend alors le nom de mousseline. Rendement : 165 g de produit pour 1 L d'eau et 500 g de beurre. Une boîte de 825 g permet de réaliser 8,5 L de sauce, soit 170 portions de 5 cl.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,180	282	28	17	6.5	2.8		2	0.85

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.07

Type de matières grasses : Maïs



EpiSaveurs
groupe pomona

Sauce hollandaise en boîte 825 g KNORR

Article : 5300

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	44.55	0	54	Boîte	9		
Palette	222.75	282.4	270	Boîte	45	1200x800x1075	3011364048567
Pièce unitaire	0.83	0	1	Boîte			
Boîte	0.83	0.95	1	Boîte			3011360040480
Colis	4.95	5.72	6	Boîte		356x268x185	3011364048062

Olives noires dénoyautées 34/40 en boîte 5/1 VALTONIA

Article : 6868



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Olive de table noire confite dénoyautée

Descriptif produit : Boîte 5/1 de 2 kg (PNE). Colis de 3 boîtes

Liste des ingrédients : Olives noires, sel, stabilisateur de couleur : gluconate de fer

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Olives	Espagne

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	37 (+/- 3)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 7 jours après ouverture

Mise en œuvre : Les olives noires dénoyautées présentent l'avantage d'être prêtes à l'emploi pour tous les types de préparations et suites culinaires. Idéalement, pour éliminer une partie de la saumure, il peut être intéressant de les blanchir (départ eau froide et une courte ébullition). Faire refroidir et accommoder. Autre alternative : les rincer à grande eau. Elles se proposent sur les tables d'assaisonnement. Elles peuvent être assaisonnées ou marinées dans de l'huile d'olive, des herbes et des épices, et présentées en amuse bouche, à l'apéritif, sur des pizzas et des préparations thématiques à connotation méditerranéenne. Rendement : Plus de 920 olives dénoyautées.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
551	134	14	2.2	0.01	0.01	3	0.5	2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.04

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	138.6	0	33	Boîte	11		
Palette	693	0	165	Boîte	55		
Boîte	4.2	4.65	1	Boîte			3061435001120
Colis	12.6	13.95	3	Boîte			3061435101127

Poids net égoutté : 2

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>		DIV/FTPF/1090
FRANCE PRUNE	Création : 19/12/2016 <i>Created</i>	Mise à jour : <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4593

Version :
Application

0

▪ **NOM DU PRODUIT :**
▪ **PRODUCT NAME :**

Pruneaux Agen 55/66 dénoyauté Ashlock 0% SP 35% (4593)
Agen prunes 50/60 lb A pitted 0% 35% with potassium sorbate (4593)



1 - MATIERE PREMIERE

RAW MATERIAL

Issue du séchage de la prune d'Ente, belle prune mauve à chair dorée, fruit du prunier d'Ente (*Prunus Domestica L.*).

The prunes are obtained by drying of the plum « d'Ente » which is a purple fruit with a « golden flesh ». The plums « d'Ente » grow on the « Prunus Domestica L. » tree.

- **Origine :** FRANCE, Région du Lot-et-Garonne et départements limitrophes
- **Origin :** FRANCE, Lot-et-Garonne region and the countries which border it

2 - PROCESS DE FABRICATION

MANUFACTURING TECHNOLOGY

Les prunes sont récoltées à maturité pour être séchées jusqu'à 21/23 % d'humidité. Les pruneaux sont calibrés de 2 en 2 et agréés puis stockés en chambre froide.

Les pruneaux sont ensuite réhydratés dans un bain d'eau chaude.

Puis, ils sont dénoyautés mécaniquement, triés et sorbatés avant d'être pesés, conditionnés et passés au détecteur métallique.

The plums are harvested when the fruit is really ripe and then they are drying to obtain 21/23 % of moisture. The prunes are graded 2 by 2 and are selected in different quality lots.

The prunes are stored in cold warehouse.

The prunes are cooked in hot water.

Then, they are mechanically pitted, sorted out and sorbate added. Finally they are weighed, packed and metal detected.

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Forme caractéristique du pruneau dénoyauté mécaniquement ;
2 trous sur un pruneau

*Appearance : Characteristic aspect of prunes pitted mechanically.
2 holes by prunes.*

- **Couleur :** épiderme brun noir, chair ambrée
- **Colour :** dark brown skin, amber flesh.

- **Texture :** peau typique de la récolte et chair souple.

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1090
FRANCE PRUNE	Création : 19/12/2016 <i>Created</i>	Mise à jour : <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4593

Version : 0
Application

- **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux Agen 55/66 dénoyauté Ashlock 0% SP 35% (4593)
- **PRODUCT NAME :** *Agen prunes 50/60 lb A pitted 0% 35% with potassium sorbate (4593)*

- **Texture :** *skin typical for average season quality, soft flesh.*

- **Saveur :** caractéristique du pruneau
- **Flavour :** *characteristic flavour of the prune*

- **Odeur :** caractéristique du pruneau
- **Odour :** *characteristic odour of the prune*

4 - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

- **Calibre :** 55 à 66 fruits aux 500 g avant dénoyautage

- **Size :** *Before pitting : 55 to 66 fruits per 500 g.*

- **Catégorie :** /

- **Type :** /

- **Humidité :** 35 % maximum

- **Moisture :** *35 % maximum*

- **Liste ingrédients :** Pruneaux d'Agen, conservateur : sorbate de potassium (E 202)

- **Ingredients list :** *Agen pitted prunes, preservative : potassium sorbate (E202).*

- **OGM – Ionisation :** Produit garanti sans OGM et exempt de traitement ionisant.

- **GMO – Radiation :** *GMO and radiation treatment free product.*

- **Pesticides :** Matière première conforme à la législation UE en vigueur.

- **Pesticids :** *Raw material conform to EU Directive in force.*

- **Tolérances défauts :**

- **Defects tolerance :**

Défauts totaux <i>Total defects</i>	10 % maxi en poids <i>≤ 10 % in weight</i>
dont défauts graves (> 1/16 de la surface) <i>Heavy defects (> 1/16 of the surface)</i>	5 % maxi <i>5 % maxi</i>
Pruneaux avec noyau <i>Prunes with pit</i>	Cible 0 % <i>Target 0 %</i>
Pruneaux avec fragments de noyau <i>Prunes with pit fragment</i>	Cible 0 % <i>Target 0 %</i>
Tolérance maxi / 1600 pruneaux <i>tolerance maxi / 1600 prunes</i>	2 pruneaux avec noyaux ou fragments <i>2 prunes with pits or pit fragments</i>

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1090
FRANCE PRUNE	Création : 19/12/2016 <i>Created</i>	Mise à jour : <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4593

Version : 0
Application

- **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux Agen 55/66 dénoyauté Ashlock 0% SP 35% (4593)
- **PRODUCT NAME :** Agen prunes 50/60 lb A pitted 0% 35% with potassium sorbate (4593)

- **Autres :** /
- **Others :** /

5 – CONSERVATION PRESERVATION

Assurée par le conservateur
A conserver dans un endroit frais et sec après ouverture.
Assured by preservative
To be stored in a cool dried place after opening.

6 – MICROBIOLOGIE MICROBIOLOGY

Absence de législation, à titre indicatif :

Flore totale aérobie mésophile	≤ 3.10 ⁵ germes/g
Levures et moisissures	≤ 5.10 ³ germes/g

Without legislation – for guidance :

<i>Total account</i>	<i>≤ 3.10⁵ germs/g</i>
<i>Yeast and mould</i>	<i>≤ 5.10³ germs/g</i>

Interprétation des résultats selon un plan à 3 classes.
In a 3levels check plan.

Aflatoxines : Conforme à la législation UE en vigueur.
Aflatoxin : Conform to EU Directive in force.

7 – INFORMATIONS NUTRITIONNELLES NUTRITIONAL INFORMATION

Valeur moyenne pour 100 g de produit :
Average value for 100 g of product :

Valeur énergétique :	<i>Energy value</i>	1059 kJ / 250 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	0,4 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	0,2 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	55 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	37 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	6,6 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	1,4 g
Sel :	<i>Salt</i>	0,007 g

Valeurs en cours de mise à jour sur l'ensemble des étiquetages.
New values will be integrated in printing.

Rédigé par :
NOM : Christine Verdier

Vérifié par :
NOM : Cyril Raffy

Approuvé par :
NOM : Nicolas PARIES

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1090
FRANCE PRUNE	Création : 19/12/2016 <i>Created</i>	Mise à jour : <i>Review</i>
		Page 4/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4593

Version : 0
Application

- **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux Agen 55/66 dénoyauté Ashlock 0% SP 35% (4593)
- **PRODUCT NAME :** *Agen prunes 50/60 lb A pitted 0% 35% with potassium sorbate (4593)*

FONCTION : Assistant Qualité
Groupe
DATE : 19/12/2016

FONCTION : Directeur Qualité
Groupe
DATE : 19/12/2016

FONCTION : Gestionnaire
Assurance Qualité
DATE : 19/12/2016

Mélange d'épices colombo en boîte 430 g LA CASE AUX EPICES

Article : 44113

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : COLOMBO

Descriptif produit : Mélange de curcuma, cumin, coriandre, fenugrec, poivre, sel et piment fort. Colis de 8 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 8.000 Boite de 0.430 kg

Liste des ingrédients : Curcuma, cumin, coriandre, fenugrec, poivre noir, sel, piment

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Curcuma	Inde
Cumin	Inde
Coriandre	UE / Hors UE
Fenugrec	Inde
Poivre noir	Hors UE
Sel	Royaume-Uni, France
Piment	Inde

Pays de transformation : France [Département(s) : 67]

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Gluten, Moutarde

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Mélange d'épices colombo en boîte 430 g LA CASE AUX EPICES

Article : 44113

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : Non concerné

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,609	385	13	2.2	45	6.1	22	11	4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.85

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Pièce unitaire	0.43	0	1	Boîte			
Couche	48.16	0	112	Boîte	14		
Palette	337.12	0	784	Boîte	98	1200x800x1770	
Boîte	0.43	0.5	1	Boîte			3344540027750
Colis	3.44	4.02	8	Boîte		329x169x232	03344540026128



Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) :

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Bouillon de boeuf déshydraté.

Descriptif produit : +/- 80 L de préparation. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 1.600 kg

Liste des ingrédients : Sel, fécule, sucre, sirop de glucose, jus de cuisson de viande de boeuf 2,5%, extrait de levure, colorant (caramel ordinaire), arômes (avec LAIT, CÉLERI), huile de tournesol, oignon, acidifiant (acide citrique), extrait de poivre, extrait de CÉLERI, extrait de thym. Peut contenir : OEUFS, GLUTEN.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Sel	Hors UE, Union Europ.
Jus de cuisson de viande de boeuf	Hors UE, Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 02]

Durée de vie totale du produit (jours) : 547

Allergènes majeurs : Céleri, Lait

Traces d'allergènes : Gluten, Oeuf

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21041000 - Préparations pour soupes, potages ou bouillons; soupes, potages ou bouillons préparés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	129 mm	Hauteur de l'unité de consommation	217 mm
Largeur de l'unité de consommation	129 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Secouer la boîte avant toute utilisation. Verser la quantité de poudre nécessaire dans l'eau froide ou bouillante. Maintenir ou porter à ébullition et cuire quelques instants en remuant au fouet. Dosage 20 g pour 1L d'eau si utilisé comme base de bouillon de boeuf traditionnel. Base de cuisson pour viandes, légumes et féculents, velouté, soupes au vermicelles et potages, fricassées et sautés, et surtout pochages de viandes rouges et légumes. Sans réhydratation préalable : peut être utilisé en saupoudrage pour corser des sauces et autres recettes en final ou pour donner du goût à une poêlée de légumes. Rendement : 20 g pour 1 L. La boîte permet de réaliser 80 L de bouillon.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
917	216	1.4	0.2	46	19	0.5	4	42.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.86

Type de matières grasses : Tournesol

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boîte	1.6	1.7	1	Boîte		132x145x180	3033710046935
Colis	9.6	10.41	6	Boîte		390x260x223	3033710262281
Couche	86.4	0	54	Boîte	9		
Palette	345.6	400	216	Boîte	36	1200x800x1042	7613038521374

Jus de veau lié à froid en poche 1 kg NEFF MADA

Article : 138601

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Fond de sauce déshydraté

Descriptif produit : Pour 20 L de préparation. Colis de 10 poches

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 10.000 Poche de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Féculé de pomme de terre - Amidon modifié de pomme de terre - Sirop de glucose de maïs - Sel - Arômes - Maltodextrine de blé - Oignon - Epaisissant : E415 - Tomate - Sucre - Extrait de levure - Huile de colza - Colorant : E150c - Viande de veau 1 % - Plantes aromatiques - Extrait naturel de vin blanc - Acidifiant : E330.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
viande de veau	Hors UE

Pays de transformation : France [Département(s) : 68]

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Crustacés, Céleri, Gluten, Lait, Oeuf, Poisson, Soja, Sulfites

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,320	312	2.8	0.49	64.16	8.31		5.14	15.05

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.84

Type de matières grasses : Colza

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	120	0	120	Poche	12		
Palette	480	519	480	Poche	48	1200x800x1600	
Colis	10	10.3	10	Poche		390x190x360	13760149753697
Poche	1	1.03	1	Poche			3760149753690

Ail semoule en boîte 500 LA CASE AUX EPICES

Article : 171580

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Ail semoule

Descriptif produit : Colis de 8 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 8.000 Boite de 0.500 kg

Liste des ingrédients : Ail (SULFITES)

Peut contenir des traces de Céleri, Moutarde, Sésame, Gluten, Soja, Fruits à coques.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Ail semoule	Union Europ., Hors UE

Pays de transformation : France [Département(s) : 26]

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

Allergènes majeurs : Sulfite (> 10 ppm)

Traces d'allergènes : Céleri, Fruit à coque, Gluten, Moutarde, Soja, Sésame

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 07129090 - Légumes et mélanges de légumes, séchés, même coupés en morceaux ou en tranches ou bien broyés ou pulvérisés, mais non autrement préparés (à l'excl. des pommes de terre, des oignons, des champignons)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	1 mm	Hauteur de l'unité de consommation	215 mm
Largeur de l'unité de consommation	75 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
0	0	0	0	0	0		0	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	56	0	112	Boîte	14		
Palette	392	0	784	Boîte	98		
Boîte	0.5	0.56	1	Boîte			3344540087211
Colis	4	4.7	8	Boîte		315x160x220	3344540087181



Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) :

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauce Madère déshydratée

Descriptif produit : +/- 8 L de préparation. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.800 kg

Liste des ingrédients : graisse de palme, amidon de pomme de terre, maltodextrine, sel, purée de tomates¹ (9,9%), amidon modifié de maïs, sucre, arômes, farine de BLÉ, LACTOSE, colorant (caramel E150c), protéines de LAIT, vin de madère (0,7%), extrait de vin blanc, fructose, sauce soja (dont graines de SOJA, BLÉ), extrait de levure.
 Peut contenir: oeuf, céleri, moutarde.
¹Tomates issues de l'agriculture durable.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Graisse de palme	Hors UE, Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 67]

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Soja

Traces d'allergènes : Céleri, Moutarde, Oeuf

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide)



EpiSaveurs
groupe pomona

Sauce mère en boîte 800 g KNORR

Article : 42942

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	115 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	179 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	130 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures après ouverture

Mise en œuvre : Disperser la quantité nécessaire de produit dans l'eau chaude en remuant avec un fouet. Porter à ébullition tout en remuant et laisser cuire 3 minutes. Maintenir la sauce au chaud au bain-marie. Cette sauce peut être personnalisée à souhait avec herbes, épices, condiments ou alcools. Elle permet de napper des mets de viande (tournedos, rotis), de charcuterie (saucisson brioché) ou d'œufs (pochés ou cocotte). Additionnée de morceaux de foie gras et de truffe, elle prend le nom de sauce périgéoux.
Rendement : 100 g de produit pour 1 L d'eau. Une boîte de 800 g permet de réaliser 8 L de sauce, soit 160 portions de 5 cl.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,700	400	17	11	58	18		3.5	11

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.21

Type de matières grasses : Palme

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	43.2	0	54	Boîte	9		
Palette	216	275.65	270	Boîte	45	1200x800x1075	3011362479530
Boîte	0.8	0.93	1	Boîte			3011360024794
Colis	4.8	5.57	6	Boîte		356x268x185	3011362479035

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 04/12/2020 10:06

N° de version : 2.5

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

	réfinfo 5400	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 5400	FLOCON DE POMME DE TERRE 4 kg	Créée le : 19.03.2008 Révisée le : 03.11.20 (3) (KW) Page 1 / 1

Edité le 03/11/20

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Flocons de pomme de terre déshydratés.
Origine : Allemagne.

COMPOSITION ET DECLARATION LEGALE

Pomme de terre (sulfites), émulsifiant : E471, stabilisant : E450, antioxydant : E304, préparation colorante à base d'extrait d'épices.

DECLARATION ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : sulfites (< 50 ppm dans le produit déshydraté ; < 10 ppm dans le produit préparé)

MODE D'UTILISATION

Dosage :

Flocons	Eau	Lait	Sel
500g	2.1L	1L	16g
1kg	4.2L	2.1L	30g
4kg	16.8L	8.4L	132g

Préparation : Verser progressivement les flocons dans la quantité d'eau et de lait nécessaire en mélangeant rapidement avec un fouet. Rajouter du sel si besoin est. Laisser reposer 2-3 minutes. Faire chauffer avant de servir. Rajouter le beurre une fois la purée préparée et finie.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité 1,5 H à 105°C : 10 % max.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit préparé
Energie : (kJ):	1452	246
Energie : (kcal):	343	58
Matières grasses en g	0.5	0.8
Dont acides gras saturés en g	0.10	0.28
Glucides en g	71	10
Dont sucres en g	3.2	1.3
Fibres en g	10	1
Protéines en g	9	2
Sel (Nax2.5) en g	0.03	0.44

Source : données fournisseur

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 100 000 /g	Coliformes totaux	< 100 /g
Escherichia coli	< 10 /g	Levures	< 100 /g
Moisissures	< 100 /g	Salmonella spp	non détecté /25g

STOCKAGE – DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 18 mois, en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sac en aluminium-composite de poids net 4 kg, dans un carton, conditionné sous atmosphère protectrice.

Remarque L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences

FICHE TECHNIQUE

MIEL DE FLEURS

Descriptif du miel

Description du produit : Miel conformément à la législation relative au miel :

- Directive 2001/110/CE
- Décret n°2003-587
- Directive 2014/63/UE
- Décret n°2015-902

Dénomination légale : Miel

Composition : Miel 100% pur et naturel

Origines géographiques : Mélange de miels originaires et non originaires de l'UE

Texture : Liquide

Odeur : Notes fruitées, fleuries, intensité moyenne

Saveur : Notes fleuries, végétales et légèrement boisées avec des notes chaudes. Intensité et persistance moyennes

Couleur : De 30 à 75 mm Pfund

Conditionnement

Poids : 20g * 180

Conditionnement : Barquette Plastique

Allergènes

Allergènes : Non concerné selon le règlement (UE) n°1169/2011

Déclaration nutritionnelle (pour 100g)

Energie (en Kcal)	320
Energie (en KJ)	1360
Matières grasses (en g)	Traces
Dont acides gras saturés (en g)	Traces
Glucides (en g)	80
Dont sucres (en g)	80
Protéines (en g)	Traces
Fibres (en g)	Traces
Sel (en g)	0.02
Sodium (en g)	0.008

Paramètres physicochimiques : valeurs normales et méthodes analytiques

Teneur en fructose + glucose	≥ 60g/ 100g	HPLC – International Honey Commission
Teneur en saccharose	≤ 5g /100g	HPLC – International Honey Commission
Teneur en eau	≤ 20%	Réfractométrie (Chataway) – arrêté du 15/02/1977
Teneur en matière insoluble dans l'eau	≤ 0.1g/ 100g	International Honey Commission
Conductivité électrique	≤ 800 µS/ cm	Conductivimétrie - International Honey Commission
Acidité libre	≤ 50 meq/ kg	pHmétrie – arrêté du 15/02/1977
pH initial	De 3.2 à 5.1	pHmétrie – arrêté du 15/02/1977
Indice diastasique après traitement et mélange	≥ 8 sur l'échelle de Schade	Enzymatique – International Honey Commission
Teneur en HMF après traitement et mélange	≤ 40 mg/ kg	HPLC – International Honey Commission

Durée de vie

DDM : 25 mois au premier du mois, à compter de la date de conditionnement

Conditions de conservation

Température de livraison et de conservation : Ambiante

Conservation après ouverture : Durée de la DDM

Autres informations

OGM : Présence possible de pollens O.G.M. –produit d'origine animale - non étiquetable

Ionisation : Non ionisé et non issu de matière première ionisée

Régimes spéciaux : Produit d'origine animale - Convient au régime végétarien – ne convient pas au régime végétalien

61094

e.1.18

FICHE TECHNIQUE


PRO à PRO

 Date de validation
09/03/2020


Date de création :	08/12/2017	Version :
Date de révision produit :	11/12/2018	6.2

Informations générales

Dénomination commerciale	Galette tout au beurre
Dénomination légale	Galette pur beurre
Marque	ST MICHEL
Code article SMB	577100
Fournisseur	St Michel Biscuits
Adresse	2 boulevard de l'Industrie-41700 CONTRES-France
Site(s) de production	St Michel Chef Chef
Adresse site de production	8, rue du Chevecier - 44730 Saint-Michel-Chef-Chef France
Certification ISO, IFS, BRC	IFS, BRC
Etude HACCP	Oui pour consultation sur site
Origine Fabrication	Fabriqué en France
Code EAN article	3023470001107

Informations détaillées

Poids net en g (article)	2600
Poids brut en g (article)	2915
Type de marquage DDM*	JJ/MM/AA
Codification du lot	J H:M

*DDM: Date de durabilité minimale (Ex DLUO)

Composition*

Ingrédients	Origine de l'ingrédient	% QUID inscrit sur le pack
Farine de blé	végétal	65%
Sucre	végétal	
Beurre	animal	18%
Œufs de poules élevées en plein air	animal	2.5%
Arôme naturel	végétal	
Sel	minéral	
poudre à lever (carbonates d'ammonium et de sodium, acide citrique)	minéral	
lait écrémé en poudre	animal	

* en conformité avec la Règlementation européenne CE 1169/2011.

Liste d'ingrédients + contaminations croisées (comme indiqué sur l'emballage)

Farine de BLE 65%, sucre, BEURRE 18%, OEUFs de poules élevées en plein air 2,5%, arôme naturel, sel, poudres à lever (carbonates d'ammonium et de sodium, acide citrique), LAIT écrémé en poudre	
Allergènes présents dans le produit:	Contient : blé, oeufs, lait.
Contaminations croisées:	Traces éventuelles : Graines de sésame et dérivés, Fruits à coques et dérivés,

Valeurs nutritionnelles*

	Pour 100g	Pour une portion (g)	13g
Energie (kJ)	1985	258.05	
Energie (kcal)	472	61.36	
Matières grasses (g)	16	2.1	
Dont saturés (g)	11	1.4	
Glucides (g)	74	9.6	
Dont sucres (g)	25	3.25	
Fibres alimentaires (g)	2	0.3	
Protéines (g)	7	0.9	
Sel (g)	0.9	0.12	

* En accord avec les tolérances définies dans le guide de tolérances DG SANCO (Decembre 2012)

Microbiologie*

Flore Totale	< 10 000 UFC/g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Salmonelles	Abs/25g
Levures	< 500 UFC/g
Moisissures	< 500 UFC/g

* En accord avec les critères définis dans le règlement CE 2073/2005 et des critères des interprofessions françaises

Toxicologie, OGM, Ionisation

OGM	Pas d'OGM et modifications (règlement CE-1829-1830/2003)
Ionisation	NON
Dioxines, métaux lourds, mycotoxines, pesticides : En conformité avec la réglementation CE-1881/2006 et ses modifications + CE-396/2005 et ses modifications	

Conditions de stockage

Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière

Catégorie GERMEN*

Code GERMEN	21
Libellé	Desserts contenant plus de 15% de matières grasses
Fréquence	fréquence 3/20

*Ces fréquences sont définies pour les produits non garnis, tels que nous les vendons. Celles-ci ne prennent pas en compte toute garniture qui sera intégrée pour vente au consommateur final.

FICHE TECHNIQUE



Date de création :	08/12/2017	Version :
Date de révision produit :	11/12/2018	6.2
Date de révision logistique :		

Données logistiques

DDM* garantie (jours)	240
DDM à la date de production (jours)	360
Conditions de transport	Transport en température ambiante
Nombre de pièces dans le sachet	200
PCB	1
Dimension du carton (L x l x h) (en cm)	39.1x19.1x22.7
Poids net du carton (kg)	2.60
Poids brut du carton (kg)	2.92
Nombre de cartons par couche	12
Nombre de couche par palette	4
Type de palette	EUR
Poids net palette (kg)	124.8
Poids brut palette (kg)	164
Taille de palette (L x l x h) (en cm)	120x80x113
Code DUN 14 carton	04017100057717
Code DUN 14 palette	13178135771004
Nomenclature douanière	19053130

Lentilles vertes en sac 5 kg VIVIEN PAILLE

Article : 89599

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Lentilles vertes

Descriptif produit : +/- 62 portions de 200g*.

Liste des ingrédients : lentilles vertes

Ingrédients principaux / primaires	Origine
lentilles vertes	France, Canada

Pays de transformation : France [Département(s) : 59]

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Gluten

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 07134000 - Lentilles, séchées, écossées, même décortiquées ou cassées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	16 percent (16% max)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Rincer les lentilles puis les faire cuire en marmite départ eau froide dans 5 fois leur volume en eau durant 25 à 35 minutes. En autocuiseur, cuire les lentilles 20 minutes dans 3 fois leur volume en eau. Il ne faut saler les lentilles qu'en fin de cuisson. Il est possible d'y associer du bouillon, une garniture aromatique de légumes, de viande fumé, de bouquet garni et d'oignon clouté. les lentilles s'accommodent froides en salade avec une vinaigrette bien relevée et de la charcuterie. Chaudes, elle accompagnent viandes et poissons, elles rentrent dans la composition du petit salé aux lentilles. Crémées, mixées et chinoisées, elle feront une excellente crème de lentilles à agrémenter d'escargots ou de lard fumé. Rendement : De 90 à 100g de produit cru pour obtenir environ une portion de 200g de produit cuit.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,294	308	1.1	0.2	37.1	2	23	25.8	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 23.45

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	5	5.05	1	Sachet		400x240x60	3039824100044
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			
Sachet	5	5.05	1	Sachet		285x80x430	3039824100044
Couche	70	0	14	Sachet	14		
Palette	700	732	140	Sachet	140	1200x800x1260	33039824100045

Sauce napolitaine en poche 3 kg KNORR

Article : 27603



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauce tomate de base légèrement assaisonnée

Descriptif produit : Tomate 78%, purée de tomate 18%, oignon. Colis de 4 poches

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 4.000 Poche de 3.000 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients: tomate* (77%), purée de tomates* (18%), huile de tournesol, sucre, sel, oignon (0,7%), acidifiant (acide citrique). Pasteurisé. *Tomates issues de l'agriculture durable, pour plus d'informations consulter www.ufs.com/durabilite

Ingrédients principaux / primaires	Origines
tomate	Union Europ.

Pays de transformation : Italie

Durée de vie totale du produit (jours) : 121

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans huile de palme

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21032000 - Tomato ketchup et autres sauces tomates

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	129 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	129 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	230 système métrique		



EpiSaveurs
groupe pomona

Sauce napolitaine en poche 3 kg KNORR

Article : 27603

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la poche selon les préconisations d'hygiène recommandées. réchauffer à feu vif ou au bain-marie. Cette sauce prête à l'emploi donne une saveur riche et intense aux pâtes, riz ou légumes. Elle permet de cuisiner des sautés de viandes et volailles blanches ou brunes, de réaliser des osso buco ou de garnir des pizzas. Il est préférable de diluer largement la sauce si elle est utilisée pour réaliser des cuissons. Rendement : 3 kg soit 60 portions de 5 cl.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
191	46	1.7	0.2	5.3	4.6	1.5	1.2	1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.71

Type de matières grasses : Tournesol

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	12	13	4	Poche		320x215x227	8712566801756
Poche	3	3.1	1	Poche		390x260x66	8712566255177
Couche	144	0	48	Poche	12		
Palette	864	963	288	Poche	72	1200x800x1506	8712566255184

02049

e.1.71

 34 Avenue des Champs Elysées 75008 paris	FICHE TECHNIQUE CLIENT	Référence :	CUS/06-MNS-03
---	-------------------------------	--------------------	---------------

Produit :	MIRABELLES AVEC NOYAUX PRESERVEES EN BOITE 5/1
------------------	---

Ingrédients	Productions 2019 et antérieures : Mirabelles, eau, sucre, sirop de glucose-fructose, acidifiant : acide citrique. Productions 2020 : Mirabelles, eau, sucre, acidifiant : acide citrique.	 Date de validation 23/09/2020
Condition de stockage	A température ambiante et à l'abri de l'humidité	
DLUO	3 ans	
Marque	Odenwald	

Conditions de stockage	Avant ouverture	A conserver à température ambiante dans un endroit sec
	Après ouverture	A conserver au réfrigérateur dans un récipient fermé hermétiquement et à consommer rapidement

Poids net	Format	Capacité de la boîte	Poids net	Poids net égoutté
	5/1	4250 ml	≥ 3825 g	≥ 2335 g

Caractéristiques	Poids moyen / fruit	18 g ± 5 g
	Goût / odeur	Typique du fruit. Pas de faux goût, ni d'odeur suspecte.
	Couleur	Jaune / vert. Caractéristique du fruit à maturité
	Brix	14-17 exclu
	pH	≤ 4,2

Valeurs nutritionnelles (dans 100g) <i>Source : Bundes-Lebensmittel-Schlüssel</i>		Avec Sirop de glucose-fructose (productions 2019 et antérieures)	Sans sirop de glucose-fructose (Productions 2020)
	Energie	64 kcal / 289 kj	66 kcal / 279 kj
	Glucides dont sucres	15.3 g 15.3 g	15g 14g
	Matières Grasses dont acides gras saturés	0,3 g <0.1g	<0,5g <0,1g
	Protéines	0,4 g	<0,5g
	Sel	0.04 g	0g

Nombre de défauts tolérés par boîte	Format	Fruits altérés	Fruits endommagés	Matières végétales étrangères	Nombre total de défauts
	5/1	15	25	10	35

Corps étranger	Aucun
-----------------------	-------

Créé par	Stéphany Marigard / ingénieur qualité	Date de création	22 – Aout – 2011
Modifié par	Emeline Elissalde / Service Qualité	Date de révision	26/03/2018
Modifié par	Margot BYRON / Service Qualité	Date de révision	11/08/2020

 34 Avenue des Champs Elysées 75008 paris	FICHE TECHNIQUE CLIENT	Référence :	CUS/06-MNS-03
---	-------------------------------	--------------------	---------------

Contaminants	Sans allergène ni OGM
	Absence de traitement d'ionisation
	Résidus pesticides et métaux lourds conforme à la législation européenne.
	Pas de trace d'oxydation dans la boîte
	Sans BPA

Palettisation	Format	5/1
	Nombre de boite / carton	3
	Nombre de carton / couche	11
	Poids du carton	14.6 kg
	Nombre couche / palette	5
	Nombre carton / palette	55
	Nombre boite / palette	165
	Poids palette	833 kg
	Dimension de la palette	120 x 80 x 140 cm (h)

Créé par	Stéphany Marigard / ingénieur qualité	Date de création	22 – Aout – 2011
Modifié par	Emeline Elissalde / Service Qualité	Date de révision	26/03/2018
Modifié par	Margot BYRON / Service Qualité	Date de révision	11/08/2020

Les Petites Confitures

ASSORTI CLASSIQUE (35%)

(Abricot, Fraise, Groseille)

Barquette plastique 30g - Carton de 120

**LES PLUS PRODUIT**

- Sélection rigoureuse des fruits.
- Saveur riche en fruits 35%.
- Sans colorant, sans conservateur, sans OGM, sans allergène.
- Une durée de vie optimale : 18 mois.

INFORMATIONS PRODUIT**Dénomination légale du produit** : Confiture assortiment classique – confiture de fraises, confiture d'abricots et gelée de groseilles.**Poids net** : 30g**Liste ingrédients** :**Confiture de fraises** : Sirop de glucose-fructose, purée de fraises à base de concentré 35%, sucre, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine.

Préparée avec 35g de fruits pour 100g de produit fini.

Teneur totale en sucres : 60g pour 100g.

Gelée de groseilles : Sirop de glucose-fructose, jus de groseilles à base de concentré 35%, sucre, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique (si le fruit n'en contient pas suffisamment).

Préparée avec 35g de fruits pour 100g de produit fini.

Teneur totale en sucres : 60g pour 100g.

Confiture d'abricots : Sirop de glucose-fructose, abricots 35% (dont 16% de purée à base de concentré), sucre, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectines.

Préparée avec 35g de fruits pour 100g de produit fini.

Teneur totale en sucres : 60g pour 100g.

Origine des Fruits : UE et Non EU**Type emballage** : Barquette plastique avec opercule thermoscellable**Indice réfractométrique** : Valeur cible = 60°Brix**Préparation** : Prête à l'emploi

Régime	Approprié
Végétarien	✓
Végan	✓
Sans gluten	✓
Sans lactose	✓

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g

	Fraise	Groseille	Abricot
Energie	1034 kJ / 243 kcal	1035 kJ / 244 kcal	1029 kJ / 242 kcal
Matières grasses	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g
- dont acides gras saturés	< 0,1 g	< 0,1 g	< 0,1 g
Glucides	60 g	60 g	60 g
- dont sucres	42,7 g	42,6 g	42,8 g
Protéines	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Sel	< 0,01 g	< 0,01 g	< 0,01 g

INFORMATIONS TECHNIQUES**DDM à fabrication** : 18 mois**DDM à livraison** : 12 mois**Type marquage** : Au formage sous la barquette (exemple : DDM = JJ/MM/AAAA)**Conditions de conservation** :

Avant ouverture : A conserver au sec et à température ambiante

Après ouverture : A conserver refermé au réfrigérateur et à consommer dans les 24h.

Lieu de transformation : Lubersac, Corrèze - France**Sécurité alimentaire** : Site de fabrication certifié IFS

Produit ne contenant aucun ingrédient issu d'OGM, ni d'allergène majeur ; produit non ionisé

Produit conforme à la réglementation en terme de contaminants et stable d'un point de vue microbiologique

INFORMATIONS LOGISTIQUES**Code Interne** : PF210001**Nomenclature douanière** : 2007 99 39

Elément	Gencod EAN France		Palettisation	Poids Net kg	Poids Brut Moyen kg	Dimensions en mm			
	Préfixe + CNUF	CP + CE				Longueur	Largeur	Hauteur	Vol dm ³
Barquette				0,03	0,032				
Colis	3 17406	001050 1	120 UC	3,6	3,9	435	160	105	7,31
Couche			11 Colis = 1320 UC						
Palette			13 Couches = 143 Colis = 17160 UC	514,8	582,7	1200	800	1515	1454

* En cas d'incohérence entre la fiche technique et l'emballage, veuillez noter que seul l'emballage fait foi

* Visuel(s) non contractuel(s)

Les Petites Confitures

TRADITIONAL ASSORTMENT (35%)

(Apricot, Strawberry, Red Currant)

30g plastic punnet - 120 units box



PRODUCT BENEFITS

- Selected fruits.
- Natural fruit flavour : 35% fruit content
- No food coloring, no preservatives, no GMOs, no allergens
- An optimal life : 18 months.

PRODUCT INFORMATION

Legal name: Traditional jam assortment - Strawberry jam, apricot jam, red currant jelly.

Net weight: 30g

Ingredients: Strawberry jam : Glucose-fructose syrup, strawberries puree from concentrate 35%, sugar, acidity regulator : citric acid, gelling agent : pectin.

Prepared with 35g of fruits for 100g of finished product.

Total sugar content : 60g for 100g.

Red currant jelly : Glucose-fructose syrup, red currant juice from concentrate 35%, sugar, gelling agent : pectin, acidity regulator : citric acid (if natural content is not enough).

Prepared with 35g of fruits for 100g of finished product.

Total sugar content : 60g for 100g.

Apricot jam : Glucose-fructose syrup, apricots 35%, sugar, acidity regulator : citric acid, gelling agent : pectin.

Prepared with 35g of fruits for 100g of finished product.

Total sugar content : 60g for 100g

Fruits origin : EU & non EU

Packaging : Plastic punnet with heat-sealed lid

Refractometric index : Target value = 60°Brix

Guideline for use : Ready to use

Specific diet	Appropriate
Vegetarian	✓
Vegan	✓
Gluten-free	✓
Lactose-free	✓

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR 100g

	Strawberry	Red Currant	Apricot
Energy	1034 kJ / 243 kcal	1035 kJ / 244 kcal	1029 kJ / 242 kcal
Total Fat	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g
- Saturated Fat	< 0,1 g	< 0,1 g	< 0,1 g
Carbohydrates	60 g	60 g	60 g
- Sugars	42,7 g	42,6 g	42,8 g
Proteins	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Salt	< 0,01 g	< 0,01 g	< 0,01 g

TECHNICAL INFORMATION

BBD from production date : 18 months

BBD from delivery date : 12 months

Type of marking : During forming, under the punnet (eg : Best Before Date = DD/MM/YYYY)

Storage conditions :

Before opening : Keep in a dark and cool place, preferably below 25°C (77°F).

After opening : Keep closed and refrigerated. Consume within 24h.

Processing place : Lubersac, Corrèze - France

Food Safety :

Production site is IFS certified

Product does not contain GMO ingredients, nor major allergens and is not ionised

Product conforms to contamination rules and is microbiologically stable

LOGISTICAL INFORMATION

Internal code : PF210001

Customs Tariff Number : 2007 99 39

Element	Gencod EAN France		Palettization	Net weight kg	Average gross weight kg	Dimensions in mm			
	Prefix + CNUF	CIP + Key				Length	Width	Height	Vol dm ³
Punnet				0,03	0,032				
Case	3 17406	001050 1	120 CU	3,6	3,9	435	160	105	7,31
Layer			11 Cases = 1320 CU						
Pallet			13 Layers = 143 Cases = 17160 CU	514,8	582,7	1200	800	1515	1454

* In case of inconsistency between the data sheet and the packaging, please note that only the packaging is the proof

*Non-contractual image(s)

Contact us at : Service Export VALADE SAS - 11 rue du Verdier - 19210 LUBERSAC
 contact.export@valade-sas.com
 - +33-55-573-5380 -
 Fax : +33-55-573-6500

Herbes pour grillades provençales en boîte 230 g LA CASE AUX EPICES

Article : 44196

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Herbes de Provence

Descriptif produit : Mélange de romarin, basilic et thym. Colis de 8 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 8.000 Boite de 0.230 kg

Liste des ingrédients : Romarin, basilic, thym

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Romarin	Tunisie, Maroc
Basilic	Egypte
Thym	Pologne

Pays de transformation : France [Département(s) : 67]

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Céleri

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi, ce mélange d'herbes permet de saupoudrer les viandes, poissons ou légumes avant de les faire cuire. Il peut aussi être incorporé dans des sauces ou des pâtes (pâtes brisées, pâtes à pizza,...) pour en relever le goût. Attention, comme pour toutes les herbes et épices, il est recommandé de bien refermer le conditionnement après usage, et de le conserver à température fraîche, à l'abri de la lumière, en respectant la DLUO.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,296	313	12	5.9	22	3	41	8.8	0.15

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.73

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Pièce unitaire	0.23	0	1	Boîte			
Couche	25.76	0	112	Boîte	14		
Palette	180.32	0	784	Boîte	98	1200x800x1770	
Boîte	0.23	0.3	1	Boîte			3344540027897
Colis	1.84	2.42	8	Boîte		329x169x232	3344540026197



Sauce Dessert Fruits Rouges
NESTLÉ Docello®
 Bouteille de 1 kg

Nestlé
docello

CODE EAN

3033710037469

DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce Dessert aux fruits rouges, aromatisée, pour accompagnement de desserts.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Un goût de fruits intense : 14% de purée de groseille et 7,4% de purée de framboise.

INGRÉDIENTS

Sirop de glucose, sirop de sucre inverti, purée de fruits rouges 21,4% (groseilles rouges et framboises), sucre, amidon modifié, acidifiant (acide citrique), conservateur (sorbate de potassium), arôme, colorant (carmins).

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : aucun.
- Allergènes potentiellement présents : aucun.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la Qualité certifié par les normes ISO 9001 et FSSC 22000.

Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

UTILISATIONS

En nappage : à utiliser directement sur des coupes glacées, riz au lait, crème chantilly...

En accompagnement de tartes chaudes, de gâteaux, de crêpes, et tous types de pâtisseries.

Pour agrémenter des fruits cuisinés : pommes au four, poires et bananes rôties, brochettes de fruits...

En décor d'assiettes sucrées.





Sauce Dessert Fruits Rouges
NESTLÉ Docello®
Bouteille de 1 kg



CODE EAN

3033710037469

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 ml	
Énergie	1473	kJ
	347	kcal
Matières grasses	<0,5	g
- dont acides gras saturés	0	g
Glucides	85	g
- dont sucres	62	g
Fibres alimentaires	1,0	g
Protéines	<0,5	g
Sel	<0,01	g

DESCRIPTIF ET AVANTAGES DU PRODUIT

Un goût de fruits intense : 14% de purée de groseille et 7,4% de purée de framboise.

Un savoir-faire qui assure une qualité constante.

Une texture nappante pour réussir toutes les préparations.

Une bouteille pratique et ergonomique pour un service facile. Retournée, elle garde sa stabilité et évite ainsi de perdre du produit et du temps.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 12 mois.

À conserver au sec et à l'abri de la chaleur.

Bien refermer après ouverture et conserver au réfrigérateur.

Avant nouvel emploi, bien agiter et servir à température ambiante.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net		Poids Brut		Dimensions (L x l x H) en mm		
Unité consommateur (UC)	Bouteille	3033710037469	1	kg	1,05	kg	78	x	78 x 250
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710118632	6	kg	6,46	kg	250	x	167 x 260
Palette - Gerbabilité : Non	Palette	3033711067618	504	kg	568	kg	1200	x	800 x 1190

Codes internes Nestlé			Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
M12/06	12202706	43840387	2008977490	Serbie	6	21	4	84	504

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX, NOISIEL © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.



Créateur de Solutions Culinaires & Boissons

Version du 25/10/2018

Les dernières mises à jour sont disponibles sur notre site internet www.nestleprofessional.fr

Page 2 / 2

Purée de pomme de terre en granulé au lait entier sans sel ajouté en sachet 4,5 kg EPISAVEURS

Article : 211191

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : purée de pomme de terre granulée au lait

Descriptif produit : Colis de 4 sachets

Liste des ingrédients : 94% Pommes de terre, 3,7 % LAIT entier en poudre, amidon, émulsifiant E471, stabilisant E450, arômes, curcuma, antioxydant E304

Ingrédients principaux / primaires	Origine
pommes de terre	Union Europ.
Lait entier	Union Europ.

Pays de transformation : Allemagne

N° d'agrément : HRB 7727

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20052010 - Pommes de terre, sous forme de farines, semoules ou flocons, non congelées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	10 %	Ochratoxine	0.15 ppb
Aflatoxine B1-B2-G1-G2	0.08 ppb		

Purée de pomme de terre en granulé au lait entier sans sel ajouté en sachet 4,5 kg EPISAVEURS

Article : 211191

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 3 semaines après ouverture

Mise en œuvre : Porter l'eau à ébullition et couper le feu. Verser la quantité nécessaire de purée en pluie tout en remuant au fouet. Laisser reposer 2 à 3 minutes et relisser au fouet. Il faut compter environ 220 g de purée pour 1 L de liquide. Afin d'obtenir une purée salée, il faut rajouter environ 1 g de sel pour 100 g de purée granulée. Il est possible de rajouter du liquide ou de la purée à tout moment afin d'obtenir un résultat plus ou moins épais. Il est possible d'ajouter du beurre ou des paillettes de légumes afin d'aromatiser votre préparation. Cette purée permet aussi de lier des soupes.
Rendement : Sac de 4,5 Kg. 220 g de purée pour 1 L d'eau. 1 sac permet de réaliser 24,5 kg de purée soit plus de 122 portions de 200 g.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
KJ	kcal							
1,495	353	2	1.3	72	4.1	8	7.8	0.09

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.90

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Sachet	4.5	4.54	1	Sachet			3061435003032
Colis	18	18.7	4	Sachet		385x285x325	4017923071891
Couche	144	0	32	Sachet	8		
Palette	720	768	160	Sachet	40	1200x800x1800	

Bouillon de volaille en boîte 1,4 kg MAGGI

Article : 35489

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Bouillon de volaille déshydraté.

Descriptif produit : +/- 70 L de préparation. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 1.400 kg

Liste des ingrédients : Sirop de glucose, sel, volaille 3,4% (graisse de poulet 2,4%, extrait de poulet 1%), extrait de levure, oignon, arômes, colorant (caramel ordinaire), acidifiant (acide citrique), curcuma, poivre blanc, antioxydant (extrait de romarin), extrait de CÉLERI. Peut contenir : OEUFs, LAIT, GLUTEN.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Sirop de glucose	Union Europ., Hors UE
Volaille	Hors UE, Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 02]

Durée de vie totale du produit (jours) : 548

Allergènes majeurs : Céleri

Traces d'allergènes : Gluten, Lait, Oeuf

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21041000 - Préparations pour soupes, potages ou bouillons; soupes, potages ou bouillons préparés



EpiSaveurs
groupe pomona

Bouillon de volaille en boîte 1,4 kg MAGGI

Article : 35489

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	129 mm	Hauteur de l'unité de consommation	217 mm
Largeur de l'unité de consommation	129 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Secouer la boîte avant toute utilisation. Verser la quantité de poudre nécessaire dans l'eau froide ou bouillante. Maintenir ou porter à ébullition et cuire quelques instants en remuant au fouet. Dosage 20 g pour 1L d'eau si utilisé comme base de bouillon traditionnel. Base de cuisson pour viandes blanches, légumes et féculents, velouté, soupes au vermicelles et potages, fricassées et sautés, et surtout pochages de viandes et légumes. Sans réhydratation préalable : peut être utilisé en saupoudrage pour corser des sauces et autres recettes en final ou pour donner du goût à une poêlée de légumes. Rendement : 20 g pour 1 L. La boîte permet de réaliser 70 L de bouillon.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
954	225	2.6	0.8	47	5.2	0.5	2.7	42

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.04

Type de matières grasses : Autres huiles

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boîte	1.4	1.5	1	Boîte			3033710046966
Colis	8.4	9.21	6	Boîte		390x260x223	3033710262304
Couche	75.6	0	54	Boîte	9		
Palette	302.4	0	216	Boîte	36		

BANANIA Doypack 1 kg recette classique**Liste d'ingrédients :**

Sucre, cacao fortement dégraissé 19%, céréales biscuitées (farines de froment (**blé**) d'orge, de **blé** malté) 12%, flocons de banane déshydratés 0,25%, miel 0,25%, arôme, sel.

Traces éventuelles de **lait** et de **soja**.

Mode d'emploi :

mélangez 5 petits cuillères ou 2 grandes de poudre banania (20g) dans votre lait (200ml).

Avec du lait froid, mélangez d'abord la poudre avec un peu de lait, puis finissez de remplir le bol.

Tableau de valeurs nutritionnelles :

	pour 100g	par portion (200 ml)
Energie	1576	707
<i>kJ</i>	373	169
<i>kcal</i>		
Matières grasses	2,2 g	3,6 g
<i>dont acides gras saturés</i>	1,4 g	2,3 g
Glucides	79 g	25 g
<i>dont sucres</i>	69 g	23 g
Fibres	6,7 g	1,3 g
Protéines	5,6 g	7,8 g
Sel	0,06 g	0,25 g

PRO à PRO

Date de validation
27/03/2019



Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) :

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauce déshydratée à la tomate

Descriptif produit : +/- 6,3 L de préparation. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.900 kg

Liste des ingrédients : purées de tomates¹ (36%), amidon de pomme de terre, maltodextrine, oignon (14%), sel, sucre, épices et aromates (basilic (1,4%), ail, origan, marjolaine, poivre, laurier, poivre de Cayenne, persil, thym). Peut contenir: gluten, lait, oeuf, soja, céleri, moutarde.
¹Tomates issues de l'agriculture durable.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
purées de tomates	Hors UE, Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 67]

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Soja

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans conservateur

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21032000 - Tomato ketchup et autres sauces tomates

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	115 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	179 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	130 système métrique		



EpiSaveurs
groupe pomona

Sauce Tomato Grill en boîte 900 g KNORR

Article : 42883

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures après ouverture

Mise en œuvre : Disperser la quantité nécessaire de produit dans l'eau chaude en remuant avec un fouet. Porter à ébullition tout en remuant et laisser cuire 3 minutes. Maintenir la sauce au chaud au bain-marie. Cette sauce peut être personnalisée à souhait avec herbes, épices ou condiments. Elle permet de napper des mets de pâtes, poisson et viande. Légèrement fumée et épicée, elle convient particulièrement aux produits grillés et à la cuisine de type tex mex. Elle peut aussi être utilisée pour tomates tout type de préparations : sauce bolognaise, gratins, sautés de viande ou poisson, chili.
Rendement : 150 g de produit pour 1 L d'eau. Une boîte de 900 g permet de réaliser 6,6 L de sauce, soit 132 portions de 5 cl.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,400	330	2	0.9	66	31		9	7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.50

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	48.6	0	54	Boîte	9		
Palette	243	302.65	270	Boîte	45	1200x800x1075	8722700651062
Boîte	0.9	1.03	1	Boîte			3011360041180
Colis	5.4	6.17	6	Boîte		356x268x185	3011364118642

Mélange d'épices thaï en boîte 240 g DUCROS

Article : 22251

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Assaisonnement à la thaïlandaise

Descriptif produit : Mélange d'ail, coriandre, piment doux, citron, gingembre, poivrons, cumin, oignon, cannelle, poivre, badiane, clou de girofle. Colis de 6 boîtes

Liste des ingrédients : Amidon de pomme de terre, ail déshydraté, sel, citron (arôme naturel et écorce), piment, coriandre (graine et feuille), gingembre, cumin, poivrons rouge et vert (6%), cannelle (4%), badiane (2%), arôme naturel de citronnelle, huile de tournesol, antiagglomérant, dioxyde de silicium.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Amidon de pomme de terre	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 84]

N° d'agrément : FR 84 080 009 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi, ce mélange d'épices peut être incorporé dans de nombreuses préparations, être utilisé pour mariner viandes, poissons ou légumes, ou encore être tout simplement saupoudré sur un plat ou un wok. Attention, comme toutes les herbes et épices, il est recommandé de bien refermer le conditionnement après usage et de le conserver à température fraîche, à l'abri de la lumière et en respectant la DLUO.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,178	282	5.9	0.7	35.6	5.9		8.7	10.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.47

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Pièce unitaire	0.24	0	1	Boîte			
Couche	37.44	0	156	Boîte	26		
Palette	224.64	293.63	936	Boîte	156	1200x800x1027	
Boîte	0.24	0.29	1	Boîte			3275925109191
Colis	1.44	1.72	6	Boîte		227x150x147	13275925109198

Champignons de Paris en poche 2460 g LUTECE

Article : 179068



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Champignons de Paris
Descriptif produit :	Pieds et morceaux. Poche de 1380 g (PNE*). Colis de 6 poches
Liste des ingrédients :	Champignons, eau, sel, acidifiant: Acide Citrique (E 330) antioxygène: Acide Ascorbique (E 300)
Pays de transformation :	Belgique
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	20031030 - Champignons du genre 'Agaricus', préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique (à l'excl. des champignons conservés provisoirement et cuits à coeur)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver à température ambiante
Conservation après ouverture :	A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
76	18	0.4		0.2	0.1	2.8	2.1	0.63

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.25

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	14.76	14.97	6	Poche			8710609608034
Poche	2.46	2.5	1	Poche			8710609413669
Couche	118.08	0	48	Poche	8		
Palette	826.56	0	336	Poche	56		

Poids net égoutté : 1.38

Sauce Nuoc Mam en flacon verre 125 ml SUZI WAN

Article : 44248



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauce Nuoc Màm pour vos préparations et bouillons.

Descriptif produit : Colis de 12 flacons

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 12.000 Bouteille de 0.160 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients: Nuoc Mam (sauce de POISSON) (extrait de POISSON, sel, sucre).

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Nuoc mam	Union Europ.

Pays de transformation : Pays-Bas

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Poisson

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16030010 - Extraits et jus de viande, de poissons ou de crustacés, de mollusques ou d'autres invertébrés aquatiques, en emballages immédiats d'un contenu net <= 1 kg

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	53 mm	Hauteur de l'unité de consommation	144 mm
Largeur de l'unité de consommation	53 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 3 mois après ouverture

Mise en œuvre : Secouer vivement le flacon. Oter la bague de sécurité en plastique autour du bouchon. Dévisser le bouchon et verser quelques gouttes dans la portion de plat à relever. Refermer correctement le flacon après chaque utilisation et le conserver au frais entre deux services. Sauce condimentaire à base de soja fermenté et salé. Que ce soit en cuisine, au comptoir et sur table, la sauce nuoc mam est utile pour agrémenter les plats chauds ou froids : de viandes blanches et de volaille, les bouillons, les jus et sauces, les soupes et potages, le riz et les pâtes, les marinades. indispensable pour les repas à thème asiatique et la cuisson des féculents (1 cuillère à soupe pour 1 L d'eau bouillante). Rendement : Flacon de 125 ml.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
266	62	0.5	0.1	7	5.1	0.5	8.7	26.4

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 17.40

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	1.88	3.65	12	Bouteille		224x162x148	4002359630224
Bouteille	0.16	0.32	1	Bouteille			4002359633812
Couche	45.22	0	288	Bouteille	24		
Palette	316.51	678.52	2016	Bouteille	168	1200x800x1279	03065890148819
Pièce unitaire	0.16	0	1	Bouteille			

Volume (litre) : 0.125

	Primair Proces	EP 300.016
	Pain d'épices 40g 	13-01-2016
		Pagina 1 van 2

1. Ingrédients

Sirop de glucose-fructose, farine de **seigle**, son de **seigle**, poudres à lever (carbonate acide de sodium, diphosphate disodique), épices et arômes.

2. Description sensorielle

Odeur et goût : Typique pour le pain d'épices
 Les goûts et odeurs étranges sont absents

Forme physique : Structure brune et légère
 Absence de tous objets étranges

Couleur : Couleur brune égale, au croute brune foncé

3. Caractéristiques physico-chimiques

Activité d'eau : $0,70 \pm 0,05$
 Humidité : $18 \% \pm 4 \%$
 Taux de cendres : environ $0,8 \%$

4. Caractéristiques microbiologiques*

Mésophiles totales (37°C) (CFU / g) :	m = 1.000	M = 100.000
Enterobacteriaceae (CFU / g) :	m = <10	M = 1.000
Coliformes fécales (CFU / g) :	m = <10	M = 100
Salmonelle (CFU / 25g) :	Absent	
<i>Staphylococcus aureus</i> (CFU / g) :	m = <10	M = 1.000
Levures et moisissures (CFU / g) :	m = 200	M = 2.000

* m = valeur cible, M = maximum

5. Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g*

Energie	1381 kJ / 326 kcal
Matières grasses	0,8 g
• Dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	75 g
• Dont sucres	38 g
Fibres alimentaires	3,4 g
Protéines	3,2 g
Sel	0,49 g

* à base des analyses et des calculations

	Primair Proces	EP 300.016
	Pain d'épices 40g	13-01-2016
		Pagina 2 van 2

6. Allergènes

Le produit contient des gluten provenant de la farine de seigle.
Le produit peut contenir des traces de **lait** et de **fruits à coque**

7. OGM

Le produit ne contient pas des ingrédients OGM et ne nécessite pas une déclaration dans le cadre des règlements européennes 1829/2003 et 1830/2003.

8. Conservation et durée de vie

Conservation : A conserver au sec et à température ambiante.
Après ouverture, le pain d'épices se conserve le mieux dans un boîte bien fermée.

Durée de vie : Vondelmolen garanti un durée de vie de 7 mois à la production.
Vondelmolen garanti un durée de vie de 5 mois à la livraison.

Mélange d'épices tandoori en boîte 240 g DUCROS

Article : 22250

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Assaisonnement tandoori

Descriptif produit : Mélange de paprika, cumin, coriandre, ail, oignon, curcuma, gingembre, muscade, fénugrec, cannelle, poivre, cardamome, piment. Colis de 6 boîtes

Liste des ingrédients : Amidon de pomme de terre, sel, graine de coriandre torréfiée (13%), paprika, cumin, ail déshydraté, gingembre (6,8%), oignon déshydraté (6,5%), curcuma, muscade, colorant: extrait de paprika, piment de Cayenne, cannelle, cardamome, antiagglomérant: dioxyde de silicium.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Amidon de pomme de terre	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 84]

N° d'agrément : FR 84 080 009 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : De préférence mélangé à un yaourt, le mélange Tandoori permettra de mariner viandes et poissons. Il est aussi possible de l'incorporer en début de cuisson d'une sauce ou d'un plat cuisiné, afin qu'il libère un maximum d'arômes. Attention, comme toutes les herbes et épices, il est recommandé de bien refermer le conditionnement après usage et de le conserver à température fraîche, à l'abri de la lumière et en respectant la DLUO.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,294	310	11	2.7	30.3	2.7	27.8	9	12.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.82

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boîte	0.24	0.29	1	Boîte			3275925109184
Colis	1.44	1.73	6	Boîte		227x150x147	13275925109181
Pièce unitaire	0.24	0	1	Boîte			
Couche	37.44	0	156	Boîte	26		
Palette	224.64	295.04	936	Boîte	156	1200x800x1027	

Mélange d'épices italien en boîte 200 g DUCROS

Article : 32787

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Assaisonnement à base de tomates, poivron rouge et basilic

Descriptif produit : Mélange de poivrons rouge et vert, tomate, ail, origan, oignon, marjolaine, paprika, poivre noir, basilic. Colis de 6 boîtes

Liste des ingrédients : Tomate déshydratée, ail déshydraté (15%), poivron rouge, poivron vert, origan (9%), oignon déshydraté, marjolaine (5%), paprika, basilic déshydraté, poivre noir, huile d'olive vierge extra

Ingrédients principaux / primaires	Origine
tomate déshydratée	Chine

Pays de transformation : France [Département(s) : 84]

N° d'agrément : FR 84 080 009 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Casher, Halal, Halal : affiché sur le packaging, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 3 mois après ouverture

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi, ce mélange d'épices peut être incorporé dans de nombreuses préparations, être utilisé pour mariner viandes, poissons ou légumes, ou encore être simplement saupoudré sur un plat. Les marquants de poivrons rouges et verts, la tomate et les herbes aromatiques méditerranéennes se marieront parfaitement avec toutes les préparations italiennes (pâtes, pizza, risotto, osso buco...). Attention, comme toutes les herbes et épices, il est recommandé de bien refermer le conditionnement après usage, et de le conserver à température fraîche, à l'abri de la lumière et en respectant la DLUO.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
KJ	kcal							
1,377	328	4.3	0.8	47	24		14	0.25

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.26

Type de matières grasses : Olive

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boîte	0.2	0.25	1	Boîte			3275925107784
Colis	1.2	1.49	6	Boîte		227x150x147	13275925107781
Couche	31.2	0	156	Boîte	26		
Palette	187.2	257.6	936	Boîte	156	1200x800x1027	



Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires :
- Pays de transformation :



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Sel de mer fin
- Descriptif produit :** Sac de 10 kg
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 10.000 kg
- Liste des ingrédients :** Sel de mer, Ferronitrite de sodium (agent anti-agglomérant E535)

Ingrédients principaux / primaires	Origine
sel de mer	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 30]
- N° d'agrément :** FR3000307
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 25010091 - Sel propre à l'alimentation humaine

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	70 mm	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	540 mm
Largeur de l'unité de consommation	260 mm		



EpiSaveurs
groupe pomona

Sel fin en sac 10 kg LA BALEINE

Article : 198267

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Sel fin de table ou de cuisine. Saler si possible vos viandes et poissons après les avoir fait saisir. Le sel fin s'utilise aussi pour remplir des salières à poser sur table.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
0	0	0	0	0	0	0	0	99.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	10	10.06	1	Sachet		540x260x70	3183280000308
Sachet	10	10.06	1	Sachet			3183280000308
Couche	90	0	9	Sachet	9		
Palette	990	1033	99	Sachet	99	1200x800x1550	3183280100305

Sauce tomate-oignon en boîte 3/1 D'AUCY

Article : 42860



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Sauce à base de tomates et d'oignons
- Descriptif produit :** A base de purée de tomates fraîches (52%). Boîte 3/1 de 2,5 kg. Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Purée de tomates fraîches (64%), purée de tomates double concentrée, eau, oignons (2%), amidon modifié de maïs, sel, huile de tournesol, sucre, arômes naturels, épaississants: gomme de xanthane , gomme guar; origan, acidifiant : acide citrique, antioxygène : acide ascorbique .

Ingrédients principaux / primaires	Origine
PAS D'INGREDIENT	Union Europ.

- Pays de transformation :** Espagne
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,440
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20021010 - Tomates pelées, entières ou en morceaux, préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique



EpiSaveurs
groupe pomona

Sauce tomate-oignon en boîte 3/1 D'AUCY

Article : 42860

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	156 mm	Hauteur de l'unité de consommation	157 mm
Largeur de l'unité de consommation	156 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Ramener doucement le produit à température à feu vif ou au bain-marie. Cette sauce prête à l'emploi donne une saveur riche et intense aux pâtes, riz ou légumes. Elle permet de cuisiner des sautés de viande et volaille blanches ou brunes, de réaliser des osso buco ou de garnir des pizzas. Il est préférable de diluer largement la sauce si elle est utilisée pour réaliser des cuissons.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
209	50	0.9	0.1	6.9	4.3	3.3	1.9	1.03

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.11

Type de matières grasses : Tournesol

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	82.5	0	33	Boîte	11		
Palette	660	762.2	264	Boîte	88	1200x800x1430	03017800109908
Boîte	2.5	2.8	1	Boîte			3017800107676
Colis	7.5	8.4	3	Boîte		470x160x160	3017800109892

Boulgour en sac 5 kg VIVIEN PAILLE

Article : 11625

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Blé dur précuit concassé

Descriptif produit : Blé dur de qualité supérieure. Cuisson rapide. +/- 80 portions

Liste des ingrédients : BLE dur précuit concassé

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Blé dur précuit concassé	Turquie, Chypre, France, Italie

Pays de transformation : France [Département(s) : 59]

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19043000 - Bulgur de blé sous forme de grains travaillés, obtenu par cuisson des grains de blé dur

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	14 percent (14% max)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Ouvrir le sac avec précaution, afin de pouvoir le refermer proprement. Plonger 1 volume de boulgour dans 2 à 3 volumes de liquide bouillant un peu salé. Laisser cuire 8 minutes environ à couvert et à feu modéré, jusqu'à absorption totale. Mélanger et laisser encore reposer hors du feu. Assaisonner et personnaliser, avant de servir en entrée froide (format idéal pour les salades composées et notamment le taboulé) ou en garniture chaude épicée de manière orientale. Les pépinettes se préparent également à la manière d'un pilaf que l'on agrmente d'oignons finement ciselés. La tenue exceptionnelle permet également de les passer en wok ou de les accommoder en gratins, avec des petits légumes et des petits dés de viande, de poissons ou des crustacés, après une première cuisson à grande eau. Le boulgour peut être utilisé dans des potages, bien épicés. Rendement : Rendement de 3 à 3,5 en volume. 95 g environ de boulgour crus pour 200 g cuits. Environ 80 portions par sac de 5 kg.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,500	355	1.9	0.4	67	1.2	8.7	13	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.84

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Sachet	5	5.05	1	Sachet			3039820683046
Couche	50	0	10	Sachet	10		
Palette	600	631	120	Sachet	120	1200x800x1260	33039820683047
Colis	5	5.05	1	Sachet		200x100x470	3039820683046
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			

Muscade moulue en boîte 430 g LA CASE AUX EPICES

Article : 44246

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Muscade
Descriptif produit : Colis de 8 boîtes
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 8.000 Boite de 0.430 kg
Liste des ingrédients : Muscade

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Muscade moulue	Union Europ., Hors UE

Pays de transformation : France [Département(s) : 26, 67]
Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Céleri, Fruit à coque, Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites, Sésame
Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 09081200 - Noix muscades, broyées ou pulvérisées

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	10 % (< 10 %)	Cendres	4 % (< 4.0 % (cendres totales))
Cendres	0.75 % (< 0.75 % (AIA))		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Epice moulue prête à l'emploi, la noix de muscade s'incorpore directement dans diverses préparations (terrines par exemple), dans des sauces (béchamel), ou des marinades. Attention, comme pour toutes les herbes et épices, il est recommandé de bien refermer le conditionnement après usage, et de le conserver à température fraîche, à l'abri de la lumière en respectant la DLUO.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
2,100	507	36.3	25.9	28.5	3	20.8	6.3	0.04

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.17

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	48.16	0	112	Boite	14		
Palette	337.12	0	784	Boite	98	1200x800x1770	
Boite	0.43	0.5	1	Boite			3344540027941
Colis	3.44	4.02	8	Boite		329x169x232	3344540026241
Pièce unitaire	0.43	0	1	Boite			

Garniture de céleri en boîte 5/1 D'AUCY

Article : 43276



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Garniture de céleris
- Descriptif produit :** Boîte 5/1 de 2,655 kg (PNE). Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg
- Liste des ingrédients :** Tiges de CELERIS coupées, eau.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
CELERI	Union Europ.

- Pays de transformation :** Espagne
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,080
- Allergènes majeurs :** Céleri
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20059980 - Légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés (à l'excl. des légumes confits au sucre, des légumes homogénéisés du no 2005.10, et des tomates, d



EpiSaveurs
groupe pomona

Garniture de céleri en boîte 5/1 D'AUCY

Article : 43276

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	156 mm	Hauteur de l'unité de consommation	248 mm
Largeur de l'unité de consommation	156 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
42	10	0	0	1.6	0.5	1.8	0	0.07

Allégations nutritionnelles : Aucune

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : Légumes cuits ou autres que secs , seuls , ou en mélange contenant au moins 50% de légumes

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 10 sur 20

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	132	0	33	Boîte	11		
Palette	660	795.2	165	Boîte	55	1200x800x1400	03017800058794
Boîte	4	4.68	1	Boîte			3017800005354
Colis	12	14.04	3	Boîte		470x160x250	03017800058787

Poids net égoutté : 2.505

Paprika demi-doux en boîte 450 g CARAVELLE

Article : 133930

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Paprika

Descriptif produit : Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.450 kg

Liste des ingrédients : Paprika

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Piment doux	Espagne

Pays de transformation : France [Département(s) : 07]

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 09042200 - Piments du genre Capsicum ou du genre Pimenta, broyés ou pulvérisés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	11 %	Cendres	10 %

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi, le paprika permet d'apporter couleur et parfum à un beurre pommade, une huile, une sauce, un bouillon, un jus ou un plat cuisiné (type goulache). On peut aussi directement le saupoudrer sur une viande, un légume ou un poisson, auxquels il donnera une belle couleur rouge et un goût chaleureux. Le paprika doux ayant un parfum modéré, il peut aussi être utilisé facilement en élément de décor. Attention, comme pour toutes les herbes et épices, il est recommandé de bien refermer le conditionnement après usage, et de le conserver à température fraîche, à l'abri de la lumière, en respectant la DLUO.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,921	460	12.5	2.3	55	10.34	35.5	14	0.17

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.12

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boîte	0.45	0.5	1	Boîte			3519771000982
Colis	2.7	3.15	6	Boîte		273x189x205	
Couche	48.6	0	108	Boîte	18		
Palette	340.2	422	756	Boîte	126	1200x800x1585	
Pièce unitaire	0.45	0	1	Boîte			

Flageolets verts fins en boîte 5/1 EPISAVEURS

Article : 25054



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Flageolet vert fin
- Descriptif produit :** +/- 11 portions de 225 g. Boîte 5/1 de 2,655 kg (PNE*). Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg
- Liste des ingrédients :** Flageolets verts, eau, sel, affermissant : chlorure de calcium.
- Pays de transformation :** France [Département(s) : 62]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,800
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	9.5 (mm)		

Conseils d'utilisation

- Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante
- Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture
- Mise en œuvre :** Remettre en température à couvert à feu doux avec une partie du jus. Il est possible de parfumer le produit en le mouillant avec un bouillon ou un jus de viande, ou en y ajoutant de l'ail (mise en place, lyophilisé ou semoule). Les flageolets accompagnent idéalement la viande d'agneau.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
348	83	0.6	0.1	12	0.7	5	4.8	0.85

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 8.00

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	132	0	33	Boîte	11		
Palette	660	0	165	Boîte	55		
Boîte	4	4.67	1	Boîte			3061435000109
Colis	12	14	3	Boîte			3061435100106
Pièce unitaire	4	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.655

Sauce marchand de vin en boîte 850 g KNORR

Article : 212617



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauce Marchand de Vin déshydraté

Descriptif produit : +/- 5 L de préparation. Colis de 6 boîtes

Liste des ingrédients : Maltodextrine, farine de BLÉ, graisse de palme, oignon¹ grillé (8,4%), amidon modifié de maïs, arômes, sucre, sirop de caramel, extrait de levure, purée de tomates¹, sel, échalote¹ (1,3%), correcteurs d'acidité (diacétate de sodium, lactate de calcium), betterave, extrait de vin rouge (0,8%), extrait de vin blanc, acidifiants (acide citrique, acide lactique), fond de bœuf concentré.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Oignon grillé	France, Union Europ.
Maltodextrine	France, Union Europ.
Farine de blé	France, Union Europ.
Extraits de vin	France, Union Europ.

Pays de transformation : Pologne, France [Département(s) : 21], Espagne

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Céleri, Lait, Moutarde, Oeuf, Soja

Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	180 mm	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	115 mm
Largeur de l'unité de consommation	130 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Disperser la quantité nécessaire de produit dans l'eau chaude en remuant avec un fouet. Porter à ébullition tout en remuant et laisser cuire 5 minutes. Maintenir la sauce au chaud au bain-marie. Cette sauce peut être personnalisée à souhait avec herbes, épices, condiments ou alcools. Elle permet de napper des mets de viande grillées ou poelées. Rendement : 85 g de produit pour 1 L d'eau. Une boîte de 850 g permet de réaliser 6 L de sauce, soit 110 portions de 5 cl.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,712	403	9.8	6.8	68	12	2.6	6.6	5.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.67

Type de matières grasses : Palme

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boîte	0.85	0.93	1	Boîte			3011360041951
Colis	5.1	5.73	6	Boîte		360x265x185	3011364195049
Couche	45.9	0	54	Boîte	9		
Palette	183.6	231.42	216	Boîte	36	1200x800x890	8711200412884

Piment doux moulu en boîte de 450 g CARAVELLE

Article : 133931

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Piment
Descriptif produit : Colis de 6 boîtes
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.450 kg
Liste des ingrédients : Piment doux

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Piment	Espagne

Pays de transformation : France [Département(s) : 07]
Durée de vie totale du produit (jours) : 730
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 09042200 - Piments du genre Capsicum ou du genre Pimenta, broyés ou pulvérisés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	10 %	Cendres	10 %
Densité	540		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi, le piment doux permet d'apporter couleur et parfum à un beurre pommade, une huile, une sauce, un bouillon, un jus ou un plat cuisiné. On peut aussi directement le saupoudrer sur une viande, un légume ou un poisson, auxquels il donnera une belle couleur et un goût chaleureux. Le piment doux ayant un parfum modéré, il peut aussi être utilisé facilement en élément de décor. Attention, comme pour toutes les herbes et épices, il est recommandé de bien refermer le conditionnement après usage, et de le conserver à température fraîche, à l'abri de la lumière, en respectant la DLUO.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
186	44	0.5	0.03	7.7	5.3	1.65	1.87	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.74

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	48.6	0	108	Boite	18		
Palette	340.2	422	756	Boite	126	1200x800x1585	
Boite	0.45	0.5	1	Boite			3519771000975
Colis	2.7	3.15	6	Boite		273x189x205	

Sauce aux épices du soleil en boîte 1 kg KNORR

Article : 45401



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Sauce déshydratée aux épices du soleil curry doux
- Descriptif produit :** A base de curry, ail, estragon, paprika. +/- 5,6 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** BEURRE (16%), graisse de palme, amidon modifié de maïs, maltodextrine, épices et aromates (6,3%) (curry (2,3%) (curcuma, cumin, coriandre, graines de fenugrec, ail, graines de fenouil, poivre de Cayenne, persil), poivre, ail, estragon, paprika, thym, marjolaine, romarin, persil tubéreux), purée de tomates* (6%), amidon (pois, pomme de terre, tapioca), sel, farine de BLÉ, LAIT écrémé, sel iodé, sucre, oignon, extrait de levure, LACTOSE, acidifiant (acide citrique), protéines de LAIT, sauce soja (graines de SOJA, BLÉ), arômes (dont LAIT), dextrose.
Peut contenir: oeuf, céleri, moutarde.
*Tomates issues de l'agriculture durable.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Beurre	Hors UE, Union Europ.

- Pays de transformation :** Pologne, France [Département(s) : 21], Espagne
- Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Soja
- Traces d'allergènes :** Céleri, Moutarde, Oeuf
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans conservateur
- Régimes particuliers :** Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	115 mm	Hauteur de l'unité de consommation	180 mm
Largeur de l'unité de consommation	130 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures après ouverture

Mise en œuvre : Disperser la quantité nécessaire de produit dans l'eau chaude en remuant avec un fouet. Porter à ébullition tout en remuant et laisser cuire 5 minutes. Maintenir la sauce au chaud au bain-marie. Cette sauce peut être personnalisée à souhait avec herbes, épices, ou condiments. Elle permet de napper des mets de viandes, de poissons, ou de légumes. Elle peut aussi être utilisée pour faire mijoter quelques minutes un émincé de volaille ou un sauté de légumes. Rendement : 200 g de produit pour 1 L d'eau. Une boîte de 1 kg permet de réaliser 5,6 L de sauce, soit 112 portions de 5 cl.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
2,100	500	32	22	47	12	2.5	6	7.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.19

Type de matières grasses : Beurre, Palme

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boîte	1	1.1	1	Boîte			8722700187721
Colis	6	6.74	6	Boîte		360x265x185	8722700540427
Couche	54	0	54	Boîte	9		8722700187738
Palette	216	267.46	216	Boîte	36	1200x800x890	8712566151523

Jus de rôti en boîte 750 g KNORR

Article : 29964



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Préparation déshydratée de jus pour rôti
- Descriptif produit :** 15 à 30 L de préparation. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.750 kg
- Liste des ingrédients :** amidon modifié de maïs, sel, arômes (dont BLÉ, ORGE, LAIT), maltodextrine, oignon : 8,4%, caramel, viande et graisse de bœuf : 3,7%, extrait de levure, sucre, aromates (ail, thym).
Peut contenir: œuf, céleri.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
amidon modifié de maïs	Hors UE, Union Europ.

- Pays de transformation :** Allemagne, Suisse, France [Département(s) : 67], Hongrie
- Allergènes majeurs :** Gluten, Lait
- Traces d'allergènes :** Céleri, Oeuf
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans conservateur, Sans huile de palme
- Régimes particuliers :** Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide)



EpiSaveurs
groupe pomona

Jus de rôti en boîte 750 g KNORR

Article : 29964

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	115 mm	Hauteur de l'unité de consommation	150 mm
Largeur de l'unité de consommation	130 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures après ouverture

Mise en œuvre : Secouer la boîte avant toute utilisation. Délayer la quantité nécessaire de produit dans le liquide bouillant et ramener à ébullition tout en remuant au fouet. Dosage 50 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour sauce. Dosage 25 g pour 1L d'eau si utilisé comme base pour cuisson. Base pour jus à déglacer les sucs de cuissons des pièces de viandes rouges, blanches et volaille, pour le mouillement des sautés et ragoûts et pour l'assaisonnement des féculents accompagnant des plats à base de viandes rouges, blanches et volaille. Idéal pour la réalisation de jus courts et corsés pour accompagner des viandes rôties. Sans réhydratation préalable : pour corser des sauces en final. Rendement : De 25 à 50 g pour 1 L d'eau. Une boîte de 750 g permet de réaliser de 15 L de sauce (300 portions de 5 cl) à 30 L de base de cuisson (selon utilisation).

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
65	15	0.5	0.1	3	0.5	0.5	0.5	0.88

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

Type de matières grasses : Autres huiles



EpiSaveurs
groupe pomona

Jus de rôti en boîte 750 g KNORR

Article : 29964

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	40.5	0	54	Boîte	9		8722700091486
Palette	283.5	348.44	378	Boîte	63	1200x800x1242	8722700091479
Boîte	0.75	0.83	1	Boîte			3011360083838
Colis	4.5	5.13	6	Boîte		356x268x156	3011368383008

Petits pois très fins au naturel en boîte 5/1 BONDUELLE

Article : 43416

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 
- Riche en fibres, Riche en protéines



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Petits pois très-fins préparés appertisés

Descriptif produit : +/- 18 portions de 150 g. Boîte 5/1 de 2,805 kg (PNE). Colis de 3 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg

Liste des ingrédients : Petits pois, eau, sucre, sel, arôme naturel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
pois	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 62]

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,460

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20054000 - Pois [*Pisum sativum*], préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	153 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	245 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	153 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter totalement ou partiellement le produit. Remettre à température à couvert avec une pincée de sucre. Il est possible de parfumer le produit en le mouillant avec un bouillon ou un jus de viande ou en le mélangeant à du Couronnement de légumes. Pour réaliser un petit pois à la française, cuire des lardons fumés avec de l'oignon émincé et une chiffonnade de laitue. Ajouter un peu de tomate concassée, les petits pois et laisser mijoter quelques minutes. Les petits pois peuvent être mixés pour réaliser un velouté. Ils peuvent être intégrés dans une terrine de légumes ou une quiche. Ils peuvent aussi être mélangés à du riz cantonais ou garnir une paëlla.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
379	90	0.6	0.1	12.9	3	6.8	4.9	0.53

Allégations nutritionnelles : Riche en fibres, Riche en protéines

Rapport P/L : 8.17

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	132	0	33	Boîte	11		
Palette	660	0	165	Boîte	55	1200x800x1397	3083680229562
Boîte	4	4.64	1	Boîte			3083680004749
Colis	12	13.97	3	Boîte		465x155x246	3083680913775
Pièce unitaire	4	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.805

Jean
Ducourtieux
depuis 1955

Bouchée hôtelière x 72



Description légale	Bouchée hôtelière x 72 Jean Ducourtieux	
Le + Jean Ducourtieux	Développement régulier et qualité constante, feuilletage léger et croustillant, rond et cannelé.	
Mise en œuvre	En entrée ou plat principal.	
Ingrédients	Fariné de blé – Margarine (matières grasses végétales totalement hydrogénées et non hydrogénées (palme, colza, palmiste), eau, sel, émulsifiant : E471, colorants : caroténoïdes, arômes) – Œufs – Sel – Lait écrémé en poudre - Poudre à lever : carbonates de sodium.	
Conservation	A conserver dans un endroit frais et sec.	
Pays de fabrication	FRANCE	
Caractéristiques nutritionnelles moyennes pour 100 g	Energie	2333 kJ / 561 kcal
	Matières grasses Dont acides gras saturés	41 g 23 g
	Glucides Dont sucres	41 g 0,5 g
	Fibres	2,3 g
	Protéines	6,2 g
	Sel	1,2 g

Poids net (en g)	Dimension Produit (mm)	code article	UVC / carton	poids Net carton en kg	poids brut carton en kg	dimension du carton (en cm)			Dimension palette (en m)			palettisation			Poids net de la palette (kg)	Poids brut de la palette (kg)	DLUO (en mois)	
						l	P	H	l	P	H	nombre cartons / couche	nombre couches / palette	Nombre cartons / palette			garantie	totale
38	Long : 85 Larg : 82	GENCOD	72	2,736	3,956	39,5	29,5	34,5	1,20	0,80	1,185	8	3	24	65,664	94,944	6	12
	Hauteur: 49	040993																

à votre service

0800 007 746
NUMÉRO VERT

(SMB) Jean Ducourtieux
2 boulevard de l'industrie 41700 Contres
Tél : 02 54 79 74 44

MAJ : LV 17/11/2014

Farine de riz en sac de 5 Kg VIVIEN PAILLE

Article : 12421

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Farine de riz étuvé
Descriptif produit : Sac de 5 kg
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 5.000 kg
Liste des ingrédients : Farine de riz étuvé

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Farine de riz étuvé	France, Italie, Espagne, Grèce, Portugal, Thaïlande, Rép.coop.Guyana, Egypte, Inde, Myanmar, Argentine, Uruguay, Paraguay, Brésil, Cambodge, Pakistan, Viêt Nam

Pays de transformation : France [Département(s) : 59]
Durée de vie totale du produit (jours) : 730
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 11029050 - Farine de riz

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	15 % (15% max)		



EpiSaveurs
groupe pomona

Farine de riz en sac de 5 Kg VIVIEN PAILLE

Article : 12421

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,509	355	0.8	0.2	79	0.3	1.5	7.3	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 9.13

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	5	5.05	1	Sachet		200x100x470	3039827300045
Sachet	5	5.05	1	Sachet			3039827300045
Couche	60	0	12	Sachet	12		
Palette	720	752.2	144	Sachet	144	1200x800x1350	33039827300046
Pièce unitaire	5	0	1	Sachet			

Sauce basquaise aux piments d'Espelette en boîte 3/1 D'AUCY

Article : 4121



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Sauce à base de tomates et de piments
- Descriptif produit :** Boîte 3/1 de 2,5 kg (PNE). Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Pulpe de tomates (41%), poivrons verts (26%), purée de tomate double concentrée (12%), oignons (10%), eau, amidon modifié, huile de tournesol, sel, sucre, arômes naturels, acidifiant : acide citrique épaississants : gomme xanthane, gomme guar; piment d'Espelette (0.03%), origan, antioxydant : acide ascorbique.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
PAS D'INGREDIENT PRINCIPAL	Union Europ.

- Pays de transformation :** Espagne
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,440
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20021010 - Tomates pelées, entières ou en morceaux, préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	156 mm	Hauteur de l'unité de consommation	157 mm
Largeur de l'unité de consommation	156 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
173	41	0.9	0.1	5.9	4.5	1.9	1.4	0.63

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.56

Type de matières grasses : Tournesol

Catégorie GEMRCN : Légumes cuits ou autres que secs , seuls , ou en mélange contenant au moins 50% de légumes

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 10 sur 20

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	82.5	0	33	Boîte	11		
Palette	660	762.2	264	Boîte	88	1200x800x1430	03017800143681
Boîte	2.5	2.8	1	Boîte			3017800141625
Colis	7.5	8.4	3	Boîte		470x160x160	03017800143674

Piment fort moulu en boîte 450 g LA CASE AUX EPICES

Article : 44421

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Piment fort moulu

Descriptif produit : Colis de 8 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 8.000 Boite de 0.450 kg

Liste des ingrédients : Piment

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Piment fort moulu	Union Europ., Hors UE

Pays de transformation : France [Département(s) : 26, 67]

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Céleri, Fruit à coque, Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites, Sésame

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 09042200 - Piments du genre Capsicum ou du genre Pimenta, broyés ou pulvérisés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	11 % (< 11 %)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,099	263	8.7	2.55	72	0	22	6	0.19

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.69

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	50.4	0	112	Boite	14		
Palette	352.8	0	784	Boite	98	1200x800x1770	
Boite	0.45	0.52	1	Boite			3344540028016
Colis	3.6	4.18	8	Boite		329x169x232	3344540026326

FICHE TECHNIQUE

ANANAS 60/70 TRANCHES ENTIERES AU SIROP LEGER BOITE 3/1 MARTIN'S

REFERENCE ARTICLE	641231
	Ananas, eau, sucre, acidifiant: E330

MARQUE	MARTIN'S
CONDITIONNEMENT	3/1
ORIGINE	THAILANDE
EAN 13	3309016401311
EAN 14	23309016401315

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

PH	3,4 à 4,4
BRIX	14 à 17 °
CALIBRE	60 à 70 tranches / boîte
TEXTURE	Ferme mais pas dure
ODEUR ET SAVEUR	Caractéristique
COULEUR	Jaune à jaune pâle
DEFAUTS	Se référer au CTCPA / tachés: 8 tranches par boîte / brisés: 8 tranches par boîte

VALEURS NUTRITIVES MOYENNES POUR 100G DE PRODUIT EGOUTTE

KJ	KCAL	Protéines	Matières grasses	Dont AGS	Glucides	Dont sucres	sel	Fibres
261	61	< 0,5 g	< 0,1 g	< 0,01 g	15,6 g	14,8 g	5 mg	0,76 g

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Présence d'allergènes	Non	Pesticides	Conforme à la législation en vigueur
OGM et ionisation	Absence	Métaux lourds	Conforme à la législation en vigueur

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Produit conforme à l'arrêté d'octobre 1997 relatif au contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés (Norme AFNOR NF V08-401)

CONDITIONNEMENT

CONTENANCE	Poids net	Poids net égoutté
3100 mL	3035 g	1795 g
Nombre de boîtes/ carton	Nombre de cartons / couche	Nombre de couches/ palettes
6	5	9

CONSERVATION

DLUO avant ouverture	3 ans. Stocker à température ambiante à l'abri de l'humidité
Après ouverture	Au réfrigérateur pendant 3 jours



Les informations contenues dans cette fiche sont celles dont nous disposons à la date de validation. Elles sont donc susceptibles d'être modifiées ultérieurement. Pour toute réclamation ou demande d'information merci de préciser impérativement le **lot** et/ou **date de fabrication** portés sur le couvercle

VITAL- Société Anonyme au Capital de 1.600.000 Euros
15/17 Rue de Copenhague – ZI Les Estroublans - CS80028 – 13741 Vitrolles Cedex FRANCE
R.C Salon B 636.680/415 – APE 4638B
N°T.V.A. : FR 95 636 680 415 – N° Agrément Sanitaire Communautaire 13.117.19

Haricots verts extra fins en boîte 5/1 BONDUELLE

Article : 43320

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Haricots verts extra-fins appertisés
- Descriptif produit :** +/- 15 portions de 150 g. Boîte 5/1 de 2,21 kg (PNE). Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients: Haricots verts, eau, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
HARICOTS VERTS	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 62]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,460
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20055900 - Haricots [Vigna spp., Phaseolus spp.], préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés (à l'excl. des haricots en grains)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	153 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	245 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	153 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter et rincer délicatement le produit. Pour une utilisation à chaud, remettre en température à couvert avec une pincée de sucre. Il est possible de parfumer le produit en le mouillant avec un bouillon ou un jus de viande. Certains condiments ou fines herbes se marient bien au produit tel que l'ail (Mise en Place, lyophilisé ou semoule), ou l'estragon (Mise en Place, déshydraté). Pour rendre le produit appétant en banque de distribution, on peut le lustrer et le parfumer avec du « couronnement de légume » ou un filet d'huile d'olive. A froid, égoutter les haricots, les rincer et les assaisonner de vinaigrette et de fines herbes. Intégrer les haricots dans une salade composée.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
106	25	0.2	0.1	2.8	0.5	3	1.6	0.58

Vitamines : Acide folique (µg) : 36.9 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 8.00

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	132	0	33	Boîte	11		
Palette	660	0	165	Boîte	55	1200x800x1397	03083680229425
Boîte	4	4.64	1	Boîte			3083680021777
Colis	12	13.97	3	Boîte		465x155x246	03083680913737
Pièce unitaire	4	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.21

Roux blanc en boîte 1 kg KNORR

Article : 42849



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Roux blanc instantané déshydraté

Descriptif produit : 12,5 à 50 L de préparation. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 1.000 kg

Liste des ingrédients : farine de BLÉ, graisse de palme.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de BLE	France, Union Europ.

Pays de transformation : UE / Hors UE

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19019099 - Préparations alimentaires de farines, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou en contenant < 40% en poids, calculés sur une base entièrement dégraissée;

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	117 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	223 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	132 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Délayer la liaison au roux blanc dans une partie du liquide (température inférieure à 60°C), puis disperser ce mélange dans le reste de liquide bouillant. Ramener à ébullition en remuant au fouet. Dosage 20 g par L de liquide pour renforcer une liaison. 60 g pour 1L de liquide si utilisé comme base pour liaison légère. Dosage 100 g pour 1L de liquide si utilisé comme base pour liaison épaisse (type béchamel). Pour lier tous types de préparations. Sa technologie instantanée permet une dilution parfaite dans un liquide bouillant. Selon le dosage employé, il sera possible d'ajuster la liaison en fonction de l'utilisation : de la sauce légère à la sauce Béchamel pour fourrage. Pour lier les sauces, fonds de sauce, fumets, jus, bouillons. Pour épaissir les potages. Pour renforcer la tenue des préparations en particulier en liaison froide (sautés, braisés...). Pour sauce à gratin (légumes, poissons, viandes blanches...). Rendement : De 20, 60 à 100 g pour 1 L de liquide. Une boîte de 1 kg permet de réaliser de 10 L de liaison épaisse à 16,5 L de liaison légère et 50 L en renforcement de liaison (selon utilisation).

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
2,408	582	40	30	46	0.5	2.7	6.4	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.16

Type de matières grasses : Palme

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	54	0	54	Boîte	9		8712566094226
Palette	162	210.3	162	Boîte	27	1200x800x840	8712566094233
Boîte	1	1.12	1	Boîte			3011360006721
Colis	6	6.86	6	Boîte		360x265x230	3011360672018

41536

e.1.59

Thé Citron

25 Sachets Fraîcheur-Feel Good Selection

Lipton



LES PLUS PRODUIT

- Un moment pour se rafraîchir. Revitalisez-vous et revenez au sommet de votre forme, le temps d'un moment.
- Sélection détente.
- 25 sachets fraîcheur
- Thé certifié Rainforest Alliance

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : thé noir aromatisé

Mode d'emploi : Faites chauffer l'eau à 100°C. Laissez infuser pendant 2 à 3 minutes pour libérer tous les arômes du thé Citron. Servir chaud.

Liste d'ingrédients : Thé noir, arôme (11%), écorce de citron (2,2%).

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :

- présents dans la recette : -
- Peut contenir : -

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 ml de produit tel que préparé	**
Valeur énergétique	<17 kJ / <4 kcal	NA/<1
Graisses	0 g	0
- dont acides gras saturés	0 g	0
Glucides	<0,5 g	NA
- dont sucres	<0,5 g	0,6
Fibres alimentaires	0 g	NA
Protéines	< 0,5 g	NA
Sel	0 g	0

** % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000Kcal) – une portion de 200ml

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : oui

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : oui





Thé Citron

25 Sachets Fraîcheur-Feel Good Selection

Lipton

INFORMATIONS TECHNIQUES

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 330 jours

Mode de conservation du produit : conserver dans un endroit sec et à température ambiante.

Qualité : Norme FSSC 22000 ou équivalent
 HACCP en place
 Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur
 Produit non ionisé
 Produit ne nécessitant pas de numéro d'agrément sanitaire CEE

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION		DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION				AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE					
	NORME GENCOD EAN 13						POIDS NET /KG	POIDS BRUT /KG	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)		
UNITE CONSOMMATEUR	3228881016423		LIPTON THE CITRON 25SF				0,040	0,089	68,00	149,00	78,00	0,790		
CARTON	8722700587200		6		UC/Ca rt	0,240	0,684	191,00	170,00	159,00	5,163			
COUCHE	8722700384724		27	CARTON	162	UC/Ch e	6,480	18,468	1200,00	800,00	159,00	152,640		
PALETTE	8722700587927		6	COUCHE	162	CARTON	972	UC/Pal	38,880	135,808	1200,00	800,00	1098,00	1,054

Code douanier : 9023000

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
 20 rue des Deux Gares
 CS 90056
 92842 Rueil-Malmaison cedex

www.ufs.com

Téléphone: 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)

Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com

Cornichons entiers fins 80/119 en boîte 5/1 VALTONIA

Article : 20524



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Cornichons entiers - au vinaigre- fins 80/119

Descriptif produit : Boîte 5/1 de 2,12 kg (PNE). Colis de 3 boîtes

Liste des ingrédients : Cornichons, eau, vinaigre, sel, graines de MOUTARDE, oignons, poivre, coriandre, arôme estragon.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Cornichons	Inde
Eau	Inde
Vinaigre	Inde
Sel	Inde
Graine de moutarde	Inde
Oignon	Inde
Poivre	Inde
Coriandre	Inde
Arôme estragon	Inde

Pays de transformation : Inde

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,095

Allergènes majeurs : Moutarde

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 07070090 - Cornichons, à l'état frais ou réfrigéré

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	3.9 without (<3.9)	Etain	250 mg
Plomb	1 mg	Pesticides	0 without (Reg en vigueur)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans le mois après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte en respectant les consignes d'hygiène. Egoutter les cornichons complètement ou partiellement, selon l'utilisation. Dans la tradition de la cuisine française, les cornichons accompagnent les viandes froides, viandes à pot-au-feu, les pâtés, les terrines, les charcuteries et les mets en gelée. Ils entrent également dans la composition de certaines sauces : piquante, charcutière, hachée, ravigote, gribiche, réforme, etc. Il faut plutôt proposer les cornichons extra fins et très fins en « condiments d'assiette », en les servant à discrétion dans des pots en grès ou des bocaux en verre, avec une pince en bois ou en plastique (éviter le métal). Plus les cornichons sont gros, plus ils sont faciles à détailler en julienne, brunoise, mirepoix ou paysanne. Ils sont donc préférés pour les réalisations des sauces. Rendement : entre 170 et 252 moyens-gros cornichons.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
69	17	0.5	0.1	1.3	0.7	1.9	1.2	2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.40

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boite	4	4.73	1	Boite			3061435001168
Colis	12	14.4	3	Boite		474x160x256	3061435101165
Couche	132	0	33	Boite	11		
Palette	660	792	165	Boite	55	1200x800x1800	
Pièce unitaire	4	0	1	Boite			

Poids net égoutté : 2.12

Volume (litre) : 4.1

Poivre gris moulu en boîte 450 g CARAVELLE

Article : 93026

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Poivre gris moulu

Descriptif produit : Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.450 kg

Liste des ingrédients : Poivre noir (Piper Nigrum L)

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Poivre	Viêt Nam
Poivre gris moulu	Viêt Nam

Pays de transformation : France [Département(s) : 07]

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,095

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 09041200 - Poivre du genre 'Piper', broyé ou pulvérisé

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	12 %	Granulométrie	95
Cendres	8 %		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,184	283	3.26	1.39	38.7	0.64	25.3	12.1	0.05

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.71

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boite	0.45	0.5	1	Boite		86x86x190	3519771000050
Colis	2.7	3.15	6	Boite		273x189x205	
Couche	48.6	0	108	Boite	18		
Palette	388.8	479	864	Boite	144	1200x800x1790	

Piment d'Espelette AOP en bocal 50 g EDERKI

Article : 62583



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Piment d'Espelette en poudre AOC

Descriptif produit : Colis de 24 bocaux

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 24.000 Bocal de 0.050 kg

Liste des ingrédients : Piment d'Espelette 100 %

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							

Allégations nutritionnelles : Aucune

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	1.2	3.7	24	Bocal		310x210x950	
Bocal	0.05	0.15	1	Bocal			3277510001842
Couche	14.4	0	288	Bocal	12		
Palette	144	0	2880	Bocal	120	1200x800x500	
Pot	0.05	0	1	Bocal			

Poivre blanc moulu en boîte 500 g CARAVELLE

Article : 93024

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Poivre blanc moulu
Descriptif produit : Colis de 6 boîtes
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.500 kg
Liste des ingrédients : Poivre blanc moulu

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Poivre blanc	Viêt Nam, Indonésie, Brésil

Pays de transformation : France [Département(s) : 07]
Durée de vie totale du produit (jours) : 730
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 09041200 - Poivre du genre 'Piper', broyé ou pulvérisé

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	14 %	Densité	600 (g/L)
Aw	0.7	Cendres	3.5 %

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi, le poivre sert à parfumer de nombreuses préparations directement en cuisine, ou à remplir une poivrière de table pour permettre un libre service aux convives. Attention, comme pour toutes les herbes et épices, il est recommandé de bien refermer le conditionnement après usage et de le conserver à température fraîche, à l'abri de la lumière en respectant la DLUO.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,297	310	2.11	0.63	48.3	0	26.2	10.4	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.93

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	54	0	108	Boite	18		
Palette	432	522	864	Boite	144	1200x800x1790	
Boite	0.5	0.55	1	Boite			3519771000043
Colis	3	3.45	6	Boite		273x189x205	

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/133
FRANCE PRUNE	Création : 27/07/2001 <i>Created</i>	Mise à jour : 04/03/2019 <i>Review</i>
		Page 1/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

182

Version :
Application

9

▪ **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux au sirop 900 (182)
▪ **PRODUCT NAME :**



1 - MATIERE PREMIERE

RAW MATERIAL

Issue du séchage de la prune d'Ente, belle prune mauve à chair dorée, fruit du prunier d'Ente (*Prunus Domestica L.*).

- **Origine :** France.
- *Origin :*

2 - PROCESS DE FABRICATION

MANUFACTURING TECHNOLOGY

Les prunes sont récoltées à maturité pour être séchées jusqu'à 21/23 % d'humidité. Les pruneaux sont calibrés de 2 en 2 et agréés puis stockés en chambre froide.

Les pruneaux sont ensuite réhydratés dans un bain d'eau chaude.

Ils sont ensuite conditionnés avec un jutage au sirop à haute température puis pasteurisés.

La macération est effectuée à température ambiante pour atteindre le poids net égoutté convenable.

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

- **Couleur :** épiderme brun noir, chair ambrée
- *Colour :*

- **Texture :** très moelleuse
- *Texture :*

- **Saveur :** fruitée caractéristique du pruneau et sucrée
- *Flavour :*

- **Odeur :** caractéristique du pruneau
- *Odour :*

4 - CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

- **Calibre :** Petits pruneaux à cuire mis en œuvre
- *Size :*

- **Catégorie :** /
- *Type :*

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/133
FRANCE PRUNE	Création : 27/07/2001 <i>Created</i>	Mise à jour : 04/03/2019 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

182

Version : 9
Application

▪ **NOM DU PRODUIT** : Pruneaux au sirop 900 (182)
▪ **PRODUCT NAME** :

- **Humidité** : Pruneaux mis en œuvre : cible 32 % (36% maximum.)
- **Moisture** :

- **Liste ingrédients*** : Pruneaux de France, eau, sucre.

- **Ingredients list*** :

*les allergènes sont indiqués en gras / allergens written in bold

- **OGM – Ionisation** : Produit garanti sans OGM et exempt de traitement ionisant.

- **GMO – Radiation** : *GMO and radiation treatment free product.*

- **Pesticides** : Matière première conforme à la législation UE en vigueur.

- **Pesticids** : *Raw material conform to EU Directive in force.*

- **Tolérances défauts** : Conformément à l'arrêté de commercialisation du 28.08.72 pour les pruneaux mis en œuvre

- **Defects tolerance** :

Défauts totaux sur pruneaux mis en œuvre <i>Total defects</i>	12 % maxi
dont défauts graves	5% maxi

- **Autres** : /

- **Others** :

5 – **CONSERVATION** *PRESERVATION*

Assurée par la pasteurisation à 92°C.

Recommandation de condition optimale de stockage : température ambiante
10 à 25°C maximum

A conserver dans un endroit frais et sec après ouverture.

Assured by

To be stored in a cool dried place after opening.

6 – **MICROBIOLOGIE** *MICROBIOLOGY*

Absence de législation:

Without legislation

Aflatoxines : Conforme à la législation UE en vigueur.

Aflatoxin : Conform to EU Directive in force.

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/133
FRANCE PRUNE	Création : 27/07/2001 <i>Created</i>	Mise à jour : 04/03/2019 <i>Review</i>
	182	Version : 9 <i>Application</i>

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

▪ **NOM DU PRODUIT :**
▪ **PRODUCT NAME :**

Pruneaux au sirop 900 (182)

7 – **INFORMATIONS NUTRITIONNELLES** *NUTRITIONAL INFORMATION*

Valeur moyenne pour 100 g de produit :
Average value for 100 g of product :

Valeur énergétique :	<i>Energy value</i>	525 kJ / 124 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	0,3 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	0,1 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	27 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	21 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	2,8 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	1,2 g
Sel :	<i>Salt</i>	< 0,01 g

Valeurs en cours de mise à jour sur l'ensemble des étiquetages.
New values will be integrated in printing.

Rédigé par :
NOM : Christine Verdier
FONCTION : Assistant Qualité
Groupe
DATE : 01/03/2019

Vérifié par :
NOM : Isabelle Poloni
FONCTION : Responsable Qualité
Groupe Adjoint
DATE : 04/03/2019

Approuvé par :
NOM : Nicolas PARIES
FONCTION : Gestionnaire
Assurance Qualité
DATE : 04/03/2019



Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires :
- Pays de transformation :



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Sel gros
- Descriptif produit :** Colis de 12 sachets
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 12.000 Sachet de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Sel

Ingrédients principaux / primaires	Origine
sel	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 30]
- N° d'agrément :** FR3000307
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans additif
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 25010091 - Sel propre à l'alimentation humaine

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	30 mm	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	225 mm
Largeur de l'unité de consommation	100 mm	Densité	1.1
Granulométrie	0.8 (3.15)	Solubilité dans l'eau	358

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Sel gros de table ou de cuisine. Pour saler l'eau de cuisson des viandes, poissons, légumes ou féculents, ou réaliser des croûtes de sel. Pour cuire les crustacés tels que les langoustes, il est possible de rétablir le degré de salinité de l'eau de mer à raison de 30 grammes de sel par litre d'eau.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
0	0	0	0	0	0	0	0	98.25

Allégations nutritionnelles : Aucune

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	12	12.3	12	Sachet		350x230x135	3183280206151
Sachet	1	1.01	1	Sachet			3183280006157
Couche	144	0	144	Sachet	12		
Palette	1008	1050	1008	Sachet	84	1200x800x1150	3183280106154

Poids net égoutté : 1

Champignon noir séché en boîte 500 g COMPAGNIE DU MONT LOZERE

Article : 43256

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Champignon noir sec

Descriptif produit : Colis de 8 boîtes

Liste des ingrédients : Champignon noir

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Champignon noir	Chine

Pays de transformation : France [Département(s) : 40]

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 07123900 - Champignons et truffes, séchés, même coupés en morceaux ou en tranches ou bienbroyés ou pulvérisés, mais non autrement préparés (à l'excl. des champignons du genre 'Agaricus', des oreilles-

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Taux de brisures	3 percent (Maximum 3% (masse))	Matière étrangère végétale	2 percent (Maximum 2% (masse))
Matière étrangère minérale	1 percent (Maximum 1% (masse))	Humidité	14 percent (Maximum 14% (masse))

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Les champignons noirs déshydratés se réhydratent idéalement dans de l'eau froide (4°C) pendant toute une nuit. Prélever les champignons à l'écumoire, les rincer à grande eau avant de les utiliser comme des champignons frais. Pour la réhydratation à chaud, dans une casserole, porter à ébullition les champignons préalablement recouverts d'eau froide. Maintenir à ébullition pendant 7 minutes. Prélever à l'écumoire et rincer à l'eau froide. Idéalement les hacher ou les émincer pour une incorporation dans tous les types de plats (Soupes asiatiques, wok, nems et rouleaux de printemps...). Rendement : 500 g de champignons noirs secs donnent 1,75 kg de champignons prêts à l'emploi (soit 20 parts en accompagnement ou 30 parts en marquants dans une sauce, une terrine, un soufflé..)

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
781	193	0.5	0.3	0.8	0.6	79	7.6	0.11

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 15.20

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Sachet	0.5	0	1	Boîte			
Couche	24	0	48	Boîte	6		
Palette	96	153.17	192	Boîte	24	1200x800x1640	
Boîte	0.5	0.68	1	Boîte			3262040070116
Colis	4	5.88	8	Boîte		394x394x408	3262040967089

Câpres fines en boîte 4/4 MARTINS

Article : 155504



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Câpres au vinaigre fines

Descriptif produit : Boîte 4/4 de 480 g (PNE*). Colis de 6 boîtes

Liste des ingrédients : Câpres, eau, vinaigre, sel

Ingrédients principaux / primaires	Origine
câpres	Maroc

Pays de transformation : Maroc

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,095

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20019097 - Légumes, fruits et parties comestibles de plantes, préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique (à l'excl. des concombres, des cornichons, du chutney de mangue, des fruits du genre)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	12 (11 13 mm 5% hors calibre)	pH	3 without (2.5 à 3.5)
Acidité acétique	1.6 percent (1.1 à 2.1)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans le mois après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte en respectant les consignes d'hygiène. Egoutter totalement ou partiellement les câpres. Les câpres s'utilisent entières (pour les plus petites) ou hachées (pour les plus grosses), en accompagnement d'une viande ou d'un poisson, dans une sauce chaude ou froide, en marquant dans une terrine. Les câpres fines ont un diamètre entre 11 et 12 mm pour un poids unitaire de 0,52 g environ, soit 1900 unités au kg. Rendement : environ 900 unités

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
153	36	0.6	0	4	0	1.5	3	7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.00

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	61.2	0	72	Boîte	12		
Palette	734.4	885	864	Boîte	144	1200x800x1600	
Boîte	0.85	1	1	Boîte			3309014574444
Colis	5.1	6	6	Boîte		310x210x120	23309014574448
Pièce unitaire	0.85	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 0.48

Persil en boîte 65 g DUCROS

Article : 10338

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Persil
 Descriptif produit : Colis de 6 boîtes
 Liste des ingrédients : Persil (100%)

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Persil	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 84]
 N° d'agrément : FR 84 080 009 CE
 Durée de vie totale du produit (jours) : 730
 Allergènes majeurs : Aucun signalé
 Traces d'allergènes : Aucune signalée
 Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
 Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
 Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
 Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
 Code nomenclature douanière : 07129090 - Légumes et mélanges de légumes, séchés, même coupés en morceaux ou en tranches ou bien broyés ou pulvérisés, mais non autrement préparés (à l'excl. des pommes de terre, des oignons, des champignons)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière
 Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,147	275	4.4	0.1	21	7.3		22	1.13

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.00

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	6.63	0	102	Boite	17		
Palette	39.78	107.01	612	Boite	102	1200x800x1160	
Boite	0.07	0.13	1	Boite			3275925010190
Colis	0.39	0.8	6	Boite		277x184x169	23275925010194

Mélange d'épices mexicain en boîte 185 g DUCROS

Article : 32782

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Assaisonnement à la Mexicaine
- Descriptif produit :** Mélange de poivron rouge, oignon, coriandre, paprika, sésame, cumin, origan, persil, piment doux. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.190 kg
- Liste des ingrédients :** Poivron rouge (21%), oignon déshydraté, graine de coriandre, GRAINE DE SESAME, paprika, piment de Cayenne (8%), cumin, origan, persil (4%).

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Poivron rouge	Chine, Allemagne

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 84]
- N° d'agrément :** FR 84 080 009 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 730
- Allergènes majeurs :** Sésame
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi, ce mélange d'épices peut être incorporé dans de nombreuses préparations, être utilisé pour mariner viandes, poissons ou légumes, ou encore être simplement saupoudré sur un plat. Il est idéal pour réaliser des plats de chili, des ragoûts de haricots, pour parfumer des fajitas ou des sauces salsa. Attention, comme toutes les herbes et épices, il est recommandé de bien refermer le conditionnement après usage, et de le conserver à température fraîche, à l'abri de la lumière et en respectant la DLUO. Rendement : 20 à 30 g/kg de préparation.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,519	363	14.8	1.8	28.7	15.3	26.3	15.5	0.16

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.05

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	28.86	0	156	Boîte	26		
Palette	173.16	0	936	Boîte	156	1200x800x1027	
Boîte	0.19	0.23	1	Boîte			3275925107852
Colis	1.11	1.4	6	Boîte		227x150x147	13275925107859
Pièce unitaire	0.19	0	1	Boîte			

Betteraves en dés assaisonnées en boîte 5/1 EPISAVEURS

Article : 25064



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Betterave dés assaisonnée

Descriptif produit : +/- 29 portions de 90 g. Boîte 5/1 de 2,655 kg (PNE). Colis de 3 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg

Liste des ingrédients : Betteraves rouges, eau, vinaigre d'alcool, sel, sucre, antioxydant : acide ascorbique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Betteraves	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 62]

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,440

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter le produit et l'assaisonner d'une sauce au choix. Les betteraves sont déjà légèrement vinaigrées. Elles s'accrochent de sauce vinaigrette bien moutardée, de persil haché, d'ail ou d'échalotte. Elles peuvent aussi être mélangées à d'autres légumes pour réaliser des salades composées.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
195	46	0.5	0.01	7	6.7	2.3	2.3	0.14

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.60

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	132	0	33	Boîte	11		
Palette	660	0	165	Boîte	55		
Boîte	4	4.74	1	Boîte			306143500000
Colis	12	14.21	3	Boîte			3061435100007
Pièce unitaire	4	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.655

SOMMAIRE

I Généralités

- Définition produit
- Caractéristiques organoleptiques
- Critères microbiologiques
- Critères physico-chimiques
- Conditions de stockage
- Autres critères



II Dérive de la qualité

Généralités

Définition produit

La noix de coco râpée est systématiquement produite et manipulée dans des conditions respectant le codex alimentarius général sur les principes d'hygiène alimentaire.

Les pratiques de fabrication respectent toutes les législations alimentaires nationales et internationales actuelles et des codes réglementaires applicables.

Composition	Noix de coco râpées fine, ANHYDRIDE SULFUREUX
Origine	INDONESIE / SRI LANKA / PHILIPPINES

Caractéristiques organoleptiques

Couleur	Blanc sans poudre de couleur jaune ou autre décolorations
Odeur	Odeur caractéristique de la noix de coco
Texture	100% Chair blanche de noix de coco Sélection râpées fine
Goût	Douce et sucrée saveur de noix de coco
Qualité	Impureté : Inférieur à 10 grains par 100g, matières étrangères : Absence

Description :

La noix de coco râpée fine est épluchée, lavée, blanchie, séchée, tamisée et emballée de façon hygiénique.

La nature du fruit provient de la noix de coco (Nom scientifique *cocos nucifera* L.)

Taille

<1.7mm – 100%

1.4 – 1.7 mm Max
10%

>1.4mm min 85%

Critères microbiologiques

Flore aérobie 30°C	1x10 ⁴ cfu/g
Levures et moisissures	1x10 ² cfu/g
Listéria monocytogènes	1x10 ² cfu/g
Coliformes totaux :	1x10 ² fu/g
E coli	Neg / 10g
Salmonelle	Absence / 25g
Total Aflatoxine	<4 µg/kg
Aflatoxine B1	<2µg/kg

Critères physico-chimiques

Forme	NOIX DE COCO RAPEES FINE	
Qualité	100% CHAIR BLANCHE	
Humidité	MAXIMUM 3% <65% AWB	
Graisse totale	<65% DWB	
Acides gras	Maximum 0.15%	
ph	Dispersion <10%	
Additif	SO2	Maximum 10ppm

Conditions de stockage et conservation**Durée de vie :**

9 mois sur la date de production (12 mois si utilisation de sodium Méta sulfites)

Stockage :

Le produit devrait être stocké dans une zone fraîche et sèche et d'humidité relative de 70 %. Garder loin de la lumière du soleil et des produits odorants.

Transport :

La noix de coco desséchée sont transportées dans des conteneurs propres.

Tous les transports UE que nous utilisons sont agréés alimentaires.

Certification :

Produit certifiés HALAL

Autres critères

Valeur nutritionnelle pour 100g

Energie	2840 kJ
Kcal	690 kcal
Matières grasses	66.3 g
Dont acides gras saturés	57.7 g
Glucides	8.56 g
Dont sucres	6.64 g
Protéines	7.8 g
Fibres	14 g
Chlorure de sodium	0.07 g

II Dérive de la qualité**Attestation de matière première non OGM**

Le fournisseur certifie que la marchandise n'est pas un produit génétiquement modifié et que les traces d'OGM sont inférieures au seuil de déclaration obligatoire (0.9%) ⁽¹⁾.

Mondial Fruits secs s'engage à respecter la réglementation en vigueur (LMR) en matière de résidus de pesticides et autres contaminants inhérents au produit (nitrates, métaux lourds, aflatoxines....)

Mondial Fruits Secs atteste de l'exactitude des informations contenues dans cette fiche allergènes pour avoir reçu pareil engagement de ses fournisseurs. Il s'engage à les mettre à jour dès que nécessaire.

⁽¹⁾ règlement (CE) n°1829/2003 et n° 1830/2003

	PRODUIT <i>(présence intentionnelle d'un allergène majeur dans le produit)</i>			CONTAMINATION CROISEE <i>(présence fortuite d'un allergène majeur dans le produit par contamination croisée)</i>					
	Absence	Présence	Allergène déclarée dans la liste des ingrédients du produit	Primaire (1)		Secondaire (2)	Allergène à déclarer	Commentaires (3)	Modalités de déclaration retenues (4)
				Risque de contamination croisée site	Risque de contamination / matière première				
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) et produits à base de ces céréales	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>		
Crustacés et produits à base de crustacés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>		
Œufs et produits à base d'œuf	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>		
Poissons et produits à base de poissons	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>		
Arachide et produits à base d'arachide	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>		
Soja et produits à base de soja	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>		
Lait et produits à base de lait	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>		
Fruits à coque (amande, noisettes, noix, pistaches) et produits à base de ces fruits	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>		
Céleri et produit à base de céleri	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>		
Moutarde et produits à base de moutarde	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>		
Anhydride sulfureux et sulfites (E220 à E228) en concentration > 10mg/kg ou 10 ml /L exprimé en SO2	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>	Sulfites de sodium<10ppm	
Mollusques (gastéropodes, bivalves et céphalopodes) et produits à base de mollusque	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>		
Lupin et produits à base de lupin	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>		

(1): la présence fortuite primaire correspond à la présence d'un composant allergène majeur dans le produit, qui n'en contient normalement pas ; soit par contamination croisée au niveau du site (même ligne de fabrication, même matériel...), soit par contamination croisée au niveau de la matière première même (récolte, stockage, transformation...)

(2): la présence fortuite secondaire correspond à la présence d'un allergène majeur dans le produit, via un composant, qui n'a pas été introduit volontairement dans le produit.

Coeurs d'artichaut 30/40 en boîte 3/1 VALTONIA

Article : 14925



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Coeur d'artichaut entier

Descriptif produit : Boîte 3/1 de 1,495 kg (PNE). Colis de 6 boîtes

Liste des ingrédients : Coeur d'artichauts, eau, sel, acidifiant : acide citrique.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Artichauts	Espagne

Pays de transformation : Espagne

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter et rincer le produit. Les coeurs d'artichauts peuvent être servis en hors d'œuvre dans une salade composée ou cuisinés à la grecque. Il est possible d'en faire des anti-pasti en les faisant mariner dans une huile d'olive parfumée d'herbes de Provence et d'ail. Les coeurs d'artichauts peuvent aussi se servir en garniture chaude (dans une pizza, une poêlée de légumes ou braisés dans une sauce tomatée). Rendement : De 30 à 40 coeurs par boîte.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
167	40	0.2	0.01	6.5	1.5	3	1.5	0.84

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 7.50

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	74.85	0	30	Boîte	5		
Palette	673.65	0	270	Boîte	45		
Boîte	2.5	3	1	Boîte			3061435002097
Colis	14.97	18	6	Boîte			3061435102094

Poids net égoutté : 1.495



34 Avenue des Champs Elysées
75008 Paris

FICHE TECHNIQUE CLIENT

REFERENCE : CUS/16-RSS-04

Produit
RAISINS SECS SULTANA STANDARD
Ingrédients

Raisins secs, huile végétale (coton, colza ou tournesol)


Marque

La Pulpe

Code EAN
Sachet 1kg

3 28913 1160457

Carton 12.5kg

3 28913 1160143

DLUO
Totale

12 mois

Garantie à réception

6 mois

Code douanier

08 06 20 30

Stockage
Avant ouverture

A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Après ouverture

A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière dans un récipient fermé hermétiquement et à consommer rapidement.

Caractéristiques organoleptiques
Goût / odeur

Caractéristique des raisins secs. Pas de faux goût.

Couleur

Brune

Aspect / Texture

Taille des grains uniforme

Caractéristiques physico-chimique
Calibre

201 à 280 fruits /100g

Humidité

13 à 17%

Huile végétale

≤ 0.5%

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g
Valeurs énergétiques

1252 kJ / 299 kcal

Matière grasse

0.5 g

Dont acides gras saturés

0.1 g

Protéines

3.1 g

Glucides

79.2 g

Dont sucres

59.2 g

Sel

0.03 g

Source bibliographique : USDA

Créé par

Sonia Turpin- Responsable qualité

Date de création

25/02/2013

Modifié par

Laure Krans – Service qualité

Date de révision

18/05/2015

Modifié par

Laure Krans – Ingénieur qualité

Date de révision

18/07/2016

Modifié par

Margot Byron – Ingénieur qualité

Date de révision

14/06/2018



34 Avenue des Champs Elysées
75008 Paris

FICHE TECHNIQUE CLIENT

REFERENCE : CUS/16-RSS-04

Caractéristiques bactériologiques	Flore totale	< 50 000 ufc/g	Bacillus Cereus	< 100 ufc/g
	Levures	< 1 000 ufc/g	E. Coli	< 10 ufc/g
	Moisissures	< 30 000 ufc/g	Salmonelles	Absence/25 g

Défauts	Moisies	4 g/100g
	Sucrées	5 g/100g
	Non développées	4 g/100g
	Endommagées	4 g/100g
	Pédoncule attaché	5 unités/100g
	Pédoncule détaché	2 unités/100g
	Caillou	3 unités/tonne
	Autre corps étrangers	0

Autres	Pesticides	Résidus pesticides et métaux lourds conforme à la législation européenne		
	Teneur maximale Aflatoxines B1	2 ppb	Ionisation	Non traité par ionisation
	Teneur maximale Aflatoxines totales (B1 B2 G1 G2)	4 ppb	OGM	Sans OGM
	Sulfites	<10ppm	Allergènes	Sans allergènes

Conditionnement	Format	1kg	12.5kg
	Nb sachets par carton	10	1
	Poids net du carton	10 kg	12.5kg
	Poids brut du carton	10,5 kg	13 kg
	Dimensions carton	390*285*160mm	390*285*160mm
	Nb de couches par palette	9	9
	Nb de cartons par couche	7	7
	Nb cartons par palette	63	63
	Poids net / palette	630 kg	787.5 kg
	Poids brut / palette	691 kg	815.5 kg
	Dimensions palette	80*120*159cm	80*120*159cm

Créé par	Sonia Turpin- Responsable qualité	Date de création	25/02/2013
Modifié par	Laure Krans – Service qualité	Date de révision	18/05/2015
Modifié par	Laure Krans – Ingénieur qualité	Date de révision	18/07/2016
Modifié par	Margot Byron – Ingénieur qualité	Date de révision	14/06/2018

Cornichons en rondelles 20/30 en boîte 5/1 VALTONIA

Article : 20548



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Cornichons rondelles au vinaigre, 20/30

Descriptif produit : Boîte 5/1 de 2,12 kg (PNE). Colis de 3 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg

Liste des ingrédients : Cornichons, eau, vinaigre, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Cornichons (Ajax/Sparta/Chandni/Keerthi)	Inde
Eau	Inde
Vinaigre	Inde
Sel	Inde

Pays de transformation : Inde

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,095

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Céleri, Moutarde, Sulfites

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 07070090 - Cornichons, à l'état frais ou réfrigéré

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	3.8 (<3.8)	Etain	250 mg/kg
Plomb	1 mg/kg	Pesticides	0 (Reg en vigueur)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans le mois après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte en respectant les consignes d'hygiène. Egoutter les cornichons en rondelles complètement ou partiellement, selon l'utilisation. Dans la tradition de la cuisine française, les cornichons accompagnent les viandes froides, viandes à pot-au-feu, les pâtés, les terrines, les charcuteries et les mets en gelée. Ils entrent également dans la composition de certaines sauces : piquante, charcutière, hachée, ravigote, gribiche, réforme, etc. Il faut plutôt proposer les cornichons extra fins et très fins en « condiments d'assiette », en les servant à discrétion dans des pots en grès ou des bocaux en verre, avec une pince en bois ou en plastique (éviter le métal). Plus les cornichons sont gros, plus ils sont faciles à détailler en julienne, brunoise, mirepoix ou paysanne. Ils sont donc préférés pour les réalisations des sauces.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
76	18	0.5	0.1	1.3	0.7	1.9	1.2	2.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.40

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boite	4	4.7	1	Boite			3061435001205
Colis	12	14.1	3	Boite		475x165x260	3061435101202
Couche	132	0	33	Boite	11		
Palette	660	781	165	Boite	55	1200x800x1800	
Pièce unitaire	4	0	1	Boite			

Poids net égoutté : 2.12

Volume (litre) : 4.25

112332

e.1.67

Les Moulinés de Fruits

POIRE

Boîte 5/1



LES PLUS PRODUIT

- Un conditionnement adapté à la restauration collective.
- Toute la saveur naturelle des fruits.
- Sans colorant, sans conservateur, sans OGM, sans allergène.
- Une durée de vie optimale : 36 mois.

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Spécialité de poires allégée en sucres, aromatisée.

Poids net : 4,200 kg

Liste ingrédients : Poires 75%, pommes, sirop de glucose-fructose, arôme naturel, antioxydant: acide ascorbique.

Type emballage : Boîte métal avec fond métal

Indice réfractométrique : Valeur cible = 15,5°Brix

Préparation : Prête à l'emploi

Régime	Approprié
Végétarien	✓
Végan	✓
Sans gluten	✓
Sans lactose	✓

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g

Energie	305 kJ / 72 kcal
Matières grasses	<0,5
- dont acides gras saturés	<0,2
Glucides	15,5 g
- dont sucres	12,2 g
Protéines	< 0,5 g
Sel	< 0,01 g



INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM à fabrication : 36 mois

DDM à livraison : 12 mois

Type marquage : Jet d'encre sur couvercle (exemple : code lot = lettre année + quantième et DDM = JJ/MM/AAAA)

Conditions de conservation :

Avant ouverture : A conserver au sec et à température ambiante

Après ouverture : A conserver au réfrigérateur avec un film de protection et à consommer dans les 3 jours (dans des conditions normales d'utilisation)

Lieu de transformation : Lubersac, Corrèze - France

Sécurité alimentaire : Site fabrication certifié IFS

Produit ne contenant aucun ingrédient issu d'OGM, ni d'allergène majeur ; produit non ionisé

Produit conforme à la réglementation en terme de contaminants et stable d'un point de vue microbiologique

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Code Interne : PF322203

Nomenclature douanière : 2007 99 50

Elément	Gencod EAN France		Palettisation	Poids Net kg	Poids Brut Moyen kg	Dimensions en mm			
	Préfixe + CNUF	CIP + Clé				Longueur	Largeur	Hauteur	Vol dm3
Boîte	3 17406	402052 0	1 UC	4,2	4,56				
Colis			3 UC	12,6	13,72	475	159	239	18,1
Couche			11 Colis = 33 UC	138,6	151,0				
Palette			5 Couches = 55 Colis = 165 UC	693,0	777,7	1200	800	1345	1291

* En cas d'incohérence entre la fiche technique et l'emballage, veuillez noter que seul l'emballage fait foi

* Visuel(s) non contractuel(s)

Nous Contacter : Service Commercial VALADE SAS - ZI du Verdier - 19210 LUBERSAC

E-mail : commercial@valade-sas.com

Tél : 05 55 73 53 80 - Fax : 05 55 73 65 00

MAJ : 25/04/2019
Version n°1

Page 1/2

Les Moulinés de Fruits

PEAR

5/1 Can



PRODUCT BENEFITS

- Packaging adapted to institutional catering.
- Natural fruit flavour.
- No food coloring, no preservatives, no GMOs, no allergens.
- An optimal shelf life : 36 months.

PRODUCT INFORMATION

Legal name : Flavoured pear less sugar dessert

Net weight : 4,200 kg

Ingredients : Pears 75%, apples, glucose-fructose syrup, natural flavor, antioxidant : ascorbic acid.

Packaging : Metal can with metal bottom.

Refractometric index : Target value = 15,5°Brix

Guideline for use : Ready to use

Specific diet	Appropriate
Vegetarian	✓
Vegan	✓
Gluten-free	✓
Lactose-free	✓

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR 100g

Energy	305 kJ / 72 kcal
Total Fat	<0,5
- Saturated Fat	<0,2
Total Carbohydrates	15,5 g
- Sugars	12,2 g
Proteins	< 0,5 g
Salt	< 0,01 g

TECHNICAL INFORMATION

BBD from production date : 36 months

BBD from DDM à livraison : 12 mois

Type of marking : Ink jet on cap (eg : Batch N° = year letter + day of the month and Best Before Date = DD/MM/YYYY)

Storage conditions :

Before opening : Keep in a dry and cool place, preferably below 25°C (77°F).

After opening : Store in the refrigerator covered with a plastic / cling film and consume within 3 days (under normal conditions of use).

Processing place : Lubersac, Corrèze - France

Food Safety :

Production site is IFS certified

Product does not contain GMO ingredients, nor major allergens and is not ionised

Product conforms to contamination rules and is microbiologically stable

LOGISTICAL INFORMATION

Internal code : PF322203

Customs Tariff Number : 2007 99 50

Element	Gencod EAN France		Palettization	Net weight kg	Average gross weight kg	Dimensions in mm			
	Prefix + CNUF	CIP + Key				Length	Width	Height	Vol dm3
Can	3 17406	402052 0	1 CU	4,2	4,56				
Case			3 CU	12,6	13,72	475	159	239	18,1
Layer			11 Cases = 33 CU	138,6	151,0				
Pallet			5 Layers = 55 Cases = 165 CU	693,0	777,7	1200	800	1345	1291

* In case of inconsistency between the data sheet and the packaging, please note that only the packaging is the proof

*Non-contractual image(s)

Contact us at : Service Export VALADE SAS - ZI du Verdier - 19210 LUBERSAC
 contact.export@valade-sas.com
 - +33-55-573-5380 -
 Fax : +33-55-573-6500

Poivron rouge entier en boîte 3/1 COHEVI

Article : 15782



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Poivron rouge entier
Descriptif produit :	Boîte 3/1 de 1,65 kg (PNE*). Colis de 6 boîtes
Liste des ingrédients :	Poivrons rouges rôtis, eau ,sel, acide citrique
Pays de transformation :	Espagne
Durée de vie totale du produit (jours) :	1,080
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver à température ambiante
Conservation après ouverture :	A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture
Mise en œuvre :	Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène. Faire égoutter les poivrons. Retailer les lanières de poivron en fonction des besoins de la recette.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
110	26	0.2	0.01	4.5	2	1.5	0.8	0.4

Vitamines : Calcium (mg) : 20.0 mg/100g, Fer (mg) : 0.4 mg/100g, Vitamine C (mg) : 42.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.00

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	75	0	30	Boîte	5		
Palette	675	0	270	Boîte	45	1200x800x1500	
Boîte	2.5	3	1	Boîte			
Colis	15	18	6	Boîte			

Poids net égoutté : 1.65

Sauce tomate-oignon en boîte 3/1 D'AUCY

Article : 42860



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauce à base de tomates et d'oignons

Descriptif produit : A base de purée de tomates fraîches (52%). Boîte 3/1 de 2,5 kg. Colis de 3 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 2.500 kg

Liste des ingrédients : Purée de tomates fraîches (64%), purée de tomates double concentrée, eau, oignons (2%), amidon modifié de maïs, sel, huile de tournesol, sucre, arômes naturels, épaississants: gomme de xanthane , gomme guar; origan, acidifiant : acide citrique, antioxygène : acide ascorbique .

Ingrédients principaux / primaires	Origine
PAS D'INGREDIENT	Union Europ.

Pays de transformation : Espagne

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,440

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20021010 - Tomates pelées, entières ou en morceaux, préparées ou conservées autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique



EpiSaveurs
groupe pomona

Sauce tomate-oignon en boîte 3/1 D'AUCY

Article : 42860

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	156 mm	Hauteur de l'unité de consommation	157 mm
Largeur de l'unité de consommation	156 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Ramener doucement le produit à température à feu vif ou au bain-marie. Cette sauce prête à l'emploi donne une saveur riche et intense aux pâtes, riz ou légumes. Elle permet de cuisiner des sautés de viande et volaille blanches ou brunes, de réaliser des osso buco ou de garnir des pizzas. Il est préférable de diluer largement la sauce si elle est utilisée pour réaliser des cuissons.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
209	50	0.9	0.1	6.9	4.3	3.3	1.9	1.03

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.11

Type de matières grasses : Tournesol

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	82.5	0	33	Boîte	11		
Palette	660	762.2	264	Boîte	88	1200x800x1430	03017800109908
Boîte	2.5	2.8	1	Boîte			3017800107676
Colis	7.5	8.4	3	Boîte		470x160x160	3017800109892

Cote de blette en boîte 5/1 D'AUCY

Article : 43269



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Côtes de blettes
- Descriptif produit :** +/- 18 portions de 140 g. Boîte 5/1 de 2,505 kg (PNE). Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.000 kg
- Liste des ingrédients :** Côtes de blettes, eau, antioxydant: acide ascorbique, antioxydant: acide ascorbique.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
COTE DE BLETTE	Union Europ.

- Pays de transformation :** Espagne
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,080
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20059980 - Légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés (à l'excl. des légumes confits au sucre, des légumes homogénéisés du no 2005.10, et des tomates, d



EpiSaveurs
groupe pomona

Cote de blette en boîte 5/1 D'AUCY

Article : 43269

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	156 mm	Hauteur de l'unité de consommation	248 mm
Largeur de l'unité de consommation	156 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
43	10	0.1	0	1.2	0.9	1.5	0.4	0.25

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.00

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : Légumes cuits ou autres que secs , seuls , ou en mélange contenant au moins 50% de légumes

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 10 sur 20

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	132	0	33	Boîte	11		
Palette	660	795.2	165	Boîte	55	1200x800x1400	03017800058893
Boîte	4	4.68	1	Boîte			3017800024713
Colis	12	14.04	3	Boîte		470x160x250	03017800058886

Poids net égoutté : 2.505

Asperges blanches pelées 25/34 en boîte 4/4 EPISAVEURS

Article : 29551



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Asperge blanche calibre 25-34
Descriptif produit : 25 à 34 asperges. Boîte 4/4 de 425 g (PNE). Colis de 12 boîtes
Liste des ingrédients : Asperge blanche, eau, sel, acidifiant : acide citrique

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Asperges	Pérou

- Pays de transformation :** Costa Rica, Chine
N° d'agrément : 3700/01140, 3700/01131, 3700/01129
Durée de vie totale du produit (jours) : 1,440
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	11 (+/-2 mm)		

Conseils d'utilisation

- Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante
Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture
Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter délicatement le produit. Il est possible de déguster les asperges tièdes (les rincer à l'eau bouillante) ou froides en hors d'œuvre, avec une sauce mousseline, une vinaigrette bien relevée, une mayonnaise ou une sauce hollandaise additionnée de zestes d'oranges. Les asperges peuvent aussi être utilisées dans des préparations élaborées : flans, charlottes, soufflés, crèmes et autres potages. Les asperges s'utilisent aussi chaudes en garniture spécifique d'un plat. Elles seront alors légèrement braisées ou présentées en fagot entourées d'une tranche de poitrine fumée.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
77	18			3.42	2	1.13	1.12	0.79

Allégations nutritionnelles : Aucune

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	79.2	0	120	Boite	10		
Palette	633.6	0	960	Boite	80		
Boite	0.66	0.8	1	Boite			3061435000475
Colis	7.92	9.6	12	Boite			3061435100472

Poids net égoutté : 0.425



FT N° 10520 Mise à jour 11/09/2020

DENOMINATION COMMERCIALE**Compote de pommes allégée en sucre****DENOMINATION LEGALE**

Compote de pommes allégée en sucre

CODE ARTICLE 12441**PROVENANCE**

Fabriqué en UE par EMB 46 029A

ENGAGEMENT QUALITE

Usine certifiée IFS – ISO 9001

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Compote obtenue par cuisson de la partie comestible de pommes et de sucre(s), tamisée et sans concentration notable.

Ce produit répond aux exigences de la décision n° 91 du CTCPA.

CONSEILS D'UTILISATION

Ajouter à la compote de pomme des dés de pommes légèrement citronnés et de la cannelle en poudre.

Astuce : Vous pouvez également ajouter des dés d'orange et de citron pelés à vif et un peu de vanille.

Adapté à la liaison froide.

Nombre de rations :
Adultes : 35 – 40 portions
Enfants : 40 – 50 portions

Avant ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec, et à consommer de préférence avant la date indiquée sur l'un des fonds.

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur dans un récipient fermé hermétiquement et à consommer rapidement (sous 48h).

INGREDIENTS

Pommes 94.6% (UE et non UE), sucre, antioxydant : E300.

OGM / ALLERGENES MAJEURS / IONISATION

Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage en application des règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Absence d'allergènes selon la directive 2003/89 CE.

Absence d'ionisation selon le décret 2001-1097 du 16 novembre 2001.





VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES (INDICATIVES POUR 100 G DE PRODUIT)

ENERGIE KJ / KCAL	318 / 75
MATIERES GRASSES	<0.5 g
<i>dont acides gras saturés</i>	<0,1 g
GLUCIDES	16 g
<i>dont sucres</i>	16 g
FIBRES ALIMENTAIRES	1,7 g
PROTEINES	<0.5 g
SEL	<0.01 g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Odeur franche et normale, goût caractéristique et sucré, couleur jaune doré et la texture homogène.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Produit stérile, conforme à la norme AFNOR NF V08-401 ou V08-408.

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Brix : 14 – 16,8

pH : < 4

DLUO PRODUIT : 36 mois à température ambiante et à l'abri de l'humidité.

DLUO GARANTIE CLIENT : 12 mois

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

POIDS BRUT 4580 g

CONTENANCE 4100 ml

POIDS NET 4250 g

MARQUAGE DU LOT

Lot inscrit au jet d'encre sur un des couvercles de la boîte.

Type de marquage : L E 185 15 L 26 + DLUO : JJ/MM/AAAA

L : Lot

E : Lettre de l'année

185 : Quantième de fabrication

15 : Heure de fabrication

L : Ligne de production

26 : Minutes de fabrication

CONDITIONNEMENT / UV

Boîte métallique rainurée en fer blanc pour contact alimentaire, conforme aux exigences de la réglementation française et européenne en vigueur concernant les matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires.

DIMENSIONS DU PRODUIT

Ø 156 X 248 mm

GENCOD PRODUIT

3 664217 00032 0

COLISAGE

Pack de 3 boîtes sous film transparent et posé sur une plaque cartonnée.

GENCOD DU COLIS

13 664217 02031 8

DIMENSIONS DU COLIS

470 x 158 x 250 mm

PALETTISATION

Palette de 55 fardeaux soit 5 couches de 11

GENCOD DE LA PALETTE

23 664217 05032 9





NESTLÉ® CACAO MIX Milky Taste Poche de 1 Kg

Nestlé®

CODE EAN (UC)
7613034679635

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation en poudre instantanée pour boisson cacao-tée lactée
NESTLÉ apporte une attention toute particulière au passage en machine de ce produit.

DOSAGE PRECONISÉ

Pour obtenir	Eau	NESTLÉ® Cacao Mix Milky Taste
1 gobelet (DA)	12 cl	20 g
1 pichet	1 litre	166 g

RENDEMENT

Pour une poche de 1 Kg
50 gobelets de 12 cl
6 pichets d'un litre

Mode opératoire : À reconstituer avec de l'eau. Température de l'eau : 75°C au point de contact.
Pour une qualité optimale, utilisez de l'eau filtrée.

INGRÉDIENTS

Sucre, **lait** écrémé en poudre (14,5%), **lactosérum** en poudre, cacao maigre (9%), épaississant : E466 ; sel, arôme.

Contient les allergènes : **lait**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, certifié par les normes ISO 9001 et FSSC 22000.

Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

CONSERVATION - STOCKAGE

A conserver dans un endroit frais et sec.

Durabilité minimale dans ces conditions :

18 mois dans son emballage d'origine.

Utiliser rapidement après ouverture.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit		Pour 1 portion : 20g + 120 ml d'eau	
Valeur énergétique	375	kcal	76	kcal
	1589	kJ	321	kJ
Matières grasses	1,3	g	≤0,5	g
<i>dont acides gras saturés</i>	0,7	g	0,1	g
Glucides	80,0	g	16,0	g
<i>dont sucres</i>	79,0	g	16,0	g
Fibres alimentaires	3,4	g	0,7	g
Protéines	8,8	g	1,8	g
Sel	1,03	g	0,20	g

AVANTAGES et BÉNÉFICES

- Avec NESTLÉ® Cacao Mix Milky Taste, offrez à vos clients la douceur d'une boisson lactée au cacao.



DONNÉES LOGISTIQUES

	Type	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Poche	7613034679635	1 kg	1,01 kg	52 x 180 x 300
Unité de distribution (UD)	Carton	7613034680242	10 kg	10,7 kg	400 x 300 x 235
Palette Gerbable : Oui	Palette	7613034680259	320 kg	368 kg	1200 x 800 x 1090

Codes internes Nestlé	Code matière	Code douanier	Nbre UC par UD	Nbre UD par couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
12244038	43663539	1806907010	10	8	4	32	320

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A



Nestlé
PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons

Olives noires entières 34/40 en boîte 5/1 VALTONIA

Article : 6869



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Olive de table noire confite entière

Descriptif produit : Boîte 5/1 de 2,75 kg (PNE). Colis de 3 boîtes

Liste des ingrédients : Olives noires, sel, stabilisateur de couleur : gluconate de fer.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Olives	Espagne

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Calibre	37 (+/- 3)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 7 jours après ouverture

Mise en œuvre : Les olives noires entières présentent l'avantage d'être prêtes à l'emploi pour un grand nombre de préparations et suites culinaires où l'olive est utilisée comme marquant identifiable. Idéalement, pour éliminer une partie de la saumure, il peut être intéressant de les blanchir (départ eau froide et une courte ébullition). Faire refroidir et accommoder. Autre alternative : les rincer à grande eau. Elles se proposent plus particulièrement sur les tables d'assaisonnement. Elles peuvent être assaisonnées ou marinées dans de l'huile d'olive, avec des herbes et des épices, et présentées en amuse bouche, à l'apéritif, sur des pizzas et des préparations thématiques à connotation méditerranéenne. Rendement : Plus de 1000 olives entières.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
646	157	17	2.6	0.1	0.1		0.9	2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.05

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	138.6	0	33	Boîte	11		
Palette	831.6	0	198	Boîte	66		
Boîte	4.2	4.65	1	Boîte			3061435001106
Colis	12.6	13.95	3	Boîte			3061435101103

Poids net égoutté : 2.75



Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Haricots rouges secs trempés appertisés

Descriptif produit : Colis de 4 poches

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 4.000 Poche de 4.000 kg

Liste des ingrédients : Haricots rouges secs trempés, eau, sel, concentré de tomate, arômes.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
HARICOTS ROUGES	Etats-Unis, Chine, Canada

Pays de transformation : France [Département(s) : 80]

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,095

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20055100 - Haricots [Vigna spp., Phaseolus spp.], en grains, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	53 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	390 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	300 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
437	104	0.5	0.1	13.2	0.5	5.8	8.7	0.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 17.40

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	128	0	32	Poche	8		
Palette	768	0	192	Poche	48	1200x800x1456	03083680229692
Colis	16	16.79	4	Poche		355x260x215	03083680645133
Poche	4	4.04	1	Poche			3083680634670
Pièce unitaire	4	0	1	Poche			

Poids net égoutté : 2.505

Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE

Article : 25254

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sel de mer fin
 Descriptif produit : Colis de 12 sachets
 Liste des ingrédients : Sel

Ingrédients principaux / primaires	Origine
sel	France

Allergènes majeurs : Aucun signalé
 Traces d'allergènes : Aucune signalée
 Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
 Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
 Code nomenclature douanière : 25010091 - Sel propre à l'alimentation humaine

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante
 Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM
 Mise en œuvre : Sel fin de table ou de cuisine. Saler si possible vos viandes et poissons après les avoir fait saisir. Le sel fin s'utilise aussi pour remplir des salières à poser sur table.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							

Allégations nutritionnelles : Aucune
 Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	12	12.3	12	Sachet			3183280211681
Sachet	1	1.03	1	Sachet			3183280011687
Couche	144	0	144	Sachet	12		
Palette	1008	0	1008	Sachet	84		3183280111684

GROUPE	11316	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1090
FRANCE PRUNE	Création : 19/12/2016 <i>Created</i>	Mise à jour : 07/11/2019 <i>Review</i>	Page 1/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4593

Version :
Application 1

- **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux Agen 55/66 dénoyauté Ashlock 0% SP 35% (4593)
- **PRODUCT NAME :** *Agen prunes 50/60 lb A pitted 0% 35% with potassium sorbate (4593)*

1 - MATIERE PREMIERE

RAW MATERIAL

Issue du séchage de la prune d'Ente, belle prune mauve à chair dorée, fruit du prunier d'Ente (*Prunus Domestica L.*).

*The prunes are obtained by drying of the plum « d'Ente » which is a purple fruit with a « golden flesh ». The plums « d'Ente » grow on the « **Prunus Domestica L.** » tree.*

- **Origine :** FRANCE, Région du Lot-et-Garonne et départements limitrophes
- **Origin :** *FRANCE, Lot-et-Garonne region and the countries which border it*

2 - PROCESS DE FABRICATION

MANUFACTURING TECHNOLOGY

Les prunes sont récoltées à maturité pour être séchées jusqu'à 21/23 % d'humidité. Les pruneaux sont calibrés de 2 en 2 et agréés puis stockés en chambre froide.

Les pruneaux sont ensuite réhydratés dans un bain d'eau chaude.

Puis, ils sont dénoyautés mécaniquement, triés et sorbatés avant d'être pesés, conditionnés et passés au détecteur métallique.

The plums are harvested when the fruit is really ripe and then they are drying to obtain 21/23 % of moisture. The prunes are graded 2 by 2 and are selected in different quality lots.

The prunes are stored in cold warehouse.

The prunes are cooked in hot water.

Then, they are mechanically pitted, sorted out and sorbate added. Finally they are weighed, packed and metal detected.

3 - CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Forme caractéristique du pruneau dénoyauté mécaniquement ;
2 trous sur un pruneau

*Appearance : Characteristic aspect of prunes pitted mechanically.
2 holes by prunes.*

- **Couleur :** épiderme brun noir, chair ambrée
- **Colour :** *dark brown skin, amber flesh.*
- **Texture :** peau typique de la récolte et chair souple.
- **Texture :** *skin typical for average season quality, soft flesh.*



GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1090
FRANCE PRUNE	Création : 19/12/2016 <i>Created</i>	Mise à jour : 07/11/2019 <i>Review</i>
		Page 2/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4593

Version : 1
Application

- **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux Agen 55/66 dénoyauté Ashlock 0% SP 35% (4593)
- **PRODUCT NAME :** *Agen prunes 50/60 lb A pitted 0% 35% with potassium sorbate (4593)*

- **Saveur :** caractéristique du pruneau
- **Flavour :** *characteristic flavour of the prune*
- **Odeur :** caractéristique du pruneau
- **Odour :** *characteristic odour of the prune*

4 - **CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES** **PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS**

- **Calibre :** 55 à 66 fruits aux 500 g avant dénoyautage
- **Size :** *Before pitting : 55 to 66 fruits per 500 g.*
- **Catégorie :** /
- **Type :** /
- **Humidité :** 35 % maximum
- **Moisture :** *35 % maximum*
- **Liste ingrédients* :** Pruneaux d'Agen, conservateur : sorbate de potassium (E 202)
- **Ingredients list* :** *Agen pitted prunes, preservative : potassium sorbate (E202).*
*les allergènes sont indiqués en gras / *allergens written in bold*
- **OGM – Ionisation :** Produit garanti sans OGM et exempt de traitement ionisant.
- **GMO – Radiation :** *GMO and radiation treatment free product.*
- **Pesticides :** Matière première conforme à la législation UE en vigueur.
- **Pesticids :** *Raw material conform to EU Directive in force.*
- **Tolérances défauts :**
- **Defects tolerance :**

Défauts totaux <i>Total defects</i>	10 % maxi en poids <i>≤ 10 % in weight</i>
dont défauts graves (> 1/16 de la surface) <i>Heavy defects (> 1/16 of the surface)</i>	5 % maxi <i>5 % maxi</i>
Pruneaux avec noyau <i>Prunes with pit</i>	Cible 0 % <i>Target 0 %</i>
Pruneaux avec fragments de noyau <i>Prunes with pit fragment</i>	Cible 0 % <i>Target 0 %</i>
Tolérance maxi / 1600 pruneaux <i>tolerance maxi / 1600 prunes</i>	2 pruneaux avec noyaux ou fragments <i>2 prunes with pits or pit fragments</i>

- **Autres :** /
- **Others :** /

GROUPE	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI <i>FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	DIV/FTPF/1090
FRANCE PRUNE	Création : 19/12/2016 <i>Created</i>	Mise à jour : 07/11/2019 <i>Review</i>
		Page 3/3

Références de la fiche technique :
Reference of the technical sheet

4593

Version : 1
Application

▪ **NOM DU PRODUIT :** Pruneaux Agen 55/66 dénoyauté Ashlock 0% SP 35% (4593)
▪ **PRODUCT NAME :** *Agen prunes 50/60 lb A pitted 0% 35% with potassium sorbate (4593)*

5 – CONSERVATION PRESERVATION

Assurée par le conservateur

Recommandation de condition optimale de stockage : température ambiante
10 à 25°C

A conserver dans un endroit frais et sec après ouverture.

Assured by preservative

Optimal storage condition recommendation : ambient temperature 10 to 25°C

To be stored in a cool dried place after opening.

6 – MICROBIOLOGIE MICROBIOLOGY

Absence de législation, à titre indicatif :

Flore totale aérobie mésophile ≤ 3.10⁵ germes/g

Levures et moisissures ≤ 5.10³ germes/g

Without legislation – for guidance :

Total account ≤ 3.10⁵ germs/g

Yeast and mould ≤ 5.10³ germs/g

Interprétation des résultats selon un plan à 3 classes.

In a 3levels check plan.

Aflatoxines : Conforme à la législation UE en vigueur.

Aflatoxin : Conform to EU Directive in force.

7 – INFORMATIONS NUTRITIONNELLES NUTRITIONAL INFORMATION

Valeur moyenne pour 100 g de produit :

Average value for 100 g of product :

Valeur énergétique :	<i>Energy value</i>	980 kJ / 232 kcal
Matières grasses :	<i>Fat</i>	0,2 g
dont ac gras saturés :	<i>including saturated</i>	< 0,1 g
Glucides :	<i>Carbohydrates</i>	50 g
dont sucres :	<i>including sugar</i>	35 g
Fibres alimentaires :	<i>Dietary fibre</i>	7,9 g
Protéines :	<i>Proteins</i>	1,6 g
Sel :	<i>Salt</i>	0,02 g

Valeurs en cours de mise à jour sur l'ensemble des étiquetages.

New values will be integrated in printing.

Rédigé par :
NOM : Christine Verdier
FONCTION : Assistant Qualité
Groupe
DATE : 05/11/2019

Vérifié par :
NOM : Isabelle Poloni
FONCTION : Responsable Qualité
Groupe Adjoint
DATE : 07/11/2019

Approuvé par :
NOM : Nicolas PARIES
FONCTION : Gestionnaire
Assurance Qualité
DATE : 07/11/2019

Mélange d'épices marocain en boîte 225 g DUCROS

Article : 60371

Les spécificités produit

- Pays de transformation (*) : 
- Sans sel ajouté

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Assaisonnement Marocain

Descriptif produit : Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.230 kg

Liste des ingrédients : Oignon déshydraté (27%), cumin (17,6%), paprika, coriandre (graine et feuille), ail déshydraté, poivre noir, feuille de menthe douce (3,5%), persil, cannelle, graine de MOUTARDE, épices et plantes aromatiques, huile de tournesol, antiagglomérant: dioxyde de silicium

Ingrédients principaux / primaires	Origines
oignon déshydraté	Etats-Unis, France

Pays de transformation : France [Département(s) : 84]

N° d'agrément : FR 84 080 009 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Moutarde

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Idéal dans vos salades de carottes et de pois chiche à l'orientale, en marinade pour brochettes ou sautés d'agneau, dans toutes vos tajines de viandes ou de légumes.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,506	360	12.1	1.1	33.1	4.2	28.5	15.4	0.2

Allégations nutritionnelles : Sans sel ajouté

Rapport P/L : 1.27

Type de matières grasses : Tournesol

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Pièce unitaire	0.23	0	1	Boîte			
Couche	35.1	0	156	Boîte	26		
Palette	210.6	281	936	Boîte	156	1200x800x1027	
Boîte	0.23	0.27	1	Boîte			3275925148909
Colis	1.35	1.64	6	Boîte		227x150x147	13275925148906



Thym mondé en boîte 150 g IDHEA

Article : 44494

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) :

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : THYM

Descriptif produit : Colis de 8 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 8.000 Boite de 0.150 kg

Liste des ingrédients : Thym

Ingrédients principaux / primaires	Origines
THYM	Pologne

Pays de transformation : France [Département(s) : 67]

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,080

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 09109933 - Thym, non broyé ni pulvérisé (à l'excl. du serpolet)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	12 % (< 12 %)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : Non concerné

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,180	285	7.4	2.7	27	1.7	37	9.1	0.14

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.23

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	16.8	0	112	Boite	14		
Palette	117.6	0	784	Boite	98	1200x800x1770	
Boite	0.15	0.22	1	Boite			3344540028139
Colis	1.2	1.78	8	Boite		329x169x232	3344540026388

Sel fin en dose 0,8 g LA CASE AUX EPICES

Article : 45031

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sel
 Descriptif produit : Colis de 2000 doses
 Liste des ingrédients : Sel, anti-agglomérant:E535

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Sel	Union Europ., Hors UE

Pays de transformation : France [Département(s) : 26]
 Durée de vie totale du produit (jours) : 1,440
 Allergènes majeurs : Aucun signalé
 Traces d'allergènes : Aucune signalée
 Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
 Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
 Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
 Code nomenclature douanière : 25010091 - Sel propre à l'alimentation humaine

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec
 Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM
 Mise en œuvre : Dose individuelle de sel à déposer sur table ou table à épices pour un libre service des convives.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
0	0	0	0	0	0		0	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	1.6	1.88	1	Colis		280x174x120	3344548160909
Couche	25.6	0	16	Colis	16		
Palette	281.6	0	176	Colis	176	1200x800x1550	

e.1.27

51027

PRO à PRO

Date de validation
25/08/2020

Fabriqué par
SOCIÉTÉ NOUVELLE
YABON
VERNEUIL

ZI du Petit Mesnil
27130 Verneuil sur Avre
FRANCE

Normes : IFS (version VI), HACCP en place
Agrément CE : FR 27.679.115 CE

FICHE TECHNIQUE

Crème Dessert Chocolat

BOITE FER 5/1 - 4,3 KG



Code produit fini : 857950

DATE DE CREATION : 07/08/2019
MISE A JOUR le : 30/04/2020 par : AB
VERSION : 2

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale :	Crème Dessert Chocolat	Informations nutritionnelles:		
		Pour 100g	Par portion (110g)	
Liste d'ingrédients :	Lait entier 80%, sucre, chocolat en poudre 6% (sucre, cacao en poudre), amidon transformé, épaississant : gomme xanthane, correcteur d'acidité : citrate de sodium.	Energie (kJ)	429	472
		Energie (kcal)	102	112
		Matières Grasses (g)	3,4	3,7
		dont AGS (g)	2,1	2,3
		Glucides (g)	14	15
		dont Sucres (g)	11	12
		Fibres (g)	0,7	0,8
		Protéines (g)	3,0	3,3
		Sel (g)	0,17	0,19
Allergène :	Lait	Sodium (g)	0,1	0,1
		Calcium (mg)	97	107
Contamination croisée :	Non			
Allégations :	80% de lait entier, Fabriqué en France, En conformité par rapport aux recommandations GEMRCN			



INFORMATIONS QUALITE

- Produit ne contenant aucun ingrédient issu d'OGM, conformément à la réglementation en vigueur
- Origine produit fini : France
- Produit non ionisé
- Origines principales Matières premières : France

CRITERES MICROBIOLOGIQUES : TEST STABILITE

Comparaison des pH des différents échantillons de chaque autoclave après incubation 7 jours à 37°C avec l'échantillon témoin conservé 7 jours à température ambiante

--> Les produits sont stables si la variation de pH entre les différents échantillons est inférieure ou égale à 0,5 unité pH

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM à fabrication : 24 mois

Sécurité :

Condition de conservation :	Avant ouverture	Après ouverture
	A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité.	A conserver en froid positif (entre 2°C et 6°C) et à consommer sous 48h.

INFORMATIONS LOGISTIQUES

	Caractéristiques emballages					Palettisation	
	Type	Poids brut (kg)	Poids net (kg)	Dimensions (L x l x h)	EAN		
UVC*	5/1	4,675	4,300	ø153 X 246	3034470002711	nb produits par UVC	1
UVD*	FARDEAU X3	14,143	12,90	467 X 160 X 242	03034470271049	nb UVC / caisse	3
Palette	PALETTE EUROPE 800x1200	803,14	709,5	800 X 1200 X 1385		nb caisse / couche	11
						nb couche / palette	5
						nb caisse / palette	55
						Total UVC / palette	165

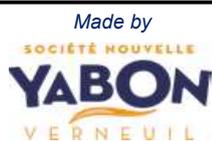
UVC* = Unité de Vente Consommateur UVD* = Unité de Vente Distributeur

CONTACTS

Yabon Verneuil SAS – ZI Chemin du Petit Mesnil – 27130 Verneuil Sur Avre - France

Service Commercial : Tel : 02 32 60 63 63 E-mail : commercial@yabon.fr

Service Qualité : Tel : 02 32 60 35 35 E-mail : qualite@yabon.fr



Made by
SOCIÉTÉ NOUVELLE
YABON
VERNEUIL
ZI du Petit Mesnil
27130 Verneuil sur Avre
FRANCE

Normes : IFS (version VI), HACCP en place
Agrément CE : FR 27.679.115 CE

DATA SHEET

Chocolate Dairy Dessert

CAN 5/1 - 4,3 KG



Code produit fini : 857950

CREATION DATE : 30/10/2019
UPDATE : 30/04/2020 by : AB
REVISION : 2

INFORMATIONS PRODUIT

Legal title :	Chocolate Dairy Dessert	Nutritional information :		
		Per 100g	Per meal (110g)	
Ingredients list :	Whole milk 80%, sugar, chocolate powder 6% (sugar, cocoa powder), modified starch, thickener: xanthan gum, acidity corrector: sodium citrate	Energy (kJ)	429	472
		Energy (kcal)	102	112
		Fat (g)	3,4	3,7
		Saturates (g)	2,1	2,3
		Carbohydrates (g)	14	15
		Sucres (g)	11	12
		Fiber (g)	0,7	0,8
		Protein (g)	3,0	3,3
		Salt (g)	0,17	0,19
		Calcium (mg)	97	107
Allergens :	Milk			
Cross contamination :	No			
Advantages / Claims :	80% whole milk, Produced in France, in compliance with the GEMRCN recommendations.			



QUALITY INFORMATION

☐ Product does not contain any ingredients from GMOs according regulations	☐ Finished product origin :	France
☐ Product unionized	☐ Main raw material origins :	France

MICROBIOLOGICAL CRITERIA: STABILITY TEST

Comparison of pH from different samples of each autoclave after 7 days of incubation at 37 ° C with the control sample kept 7 days at room temperature --> The products are stable if the variation in pH between the different samples is less than or equal to 0.5 pH units

TECHNICAL INFORMATION

Best Before : 24 months

Security :

Storage condition :	Before opening	After opening
	Store in a cool and dry place, protected from temperature fluctuations.	Keep refrigerated and consume within 48 hours.

LOGISTIC INFORMATION

	Packaging characteristics					Palettization	
	Type	Gross weight (kg)	Net weight (kg)	Dimensions (L x w x h)	EAN	nb products per CU	
CU*	5/1	4,675	4,300	ø153 X 246	3034470002711	1	
DU*	FARDEAU X3	14,143	12,90	467 X 160 X 242	03034470271049	3	
Pallet	PALETTE EUROPE 800x1200	803,14	709,5	800 X 1200 X 1385		nb DU / layer	11
						nb layer / palett	5
						nb DU / palett	55
						Total CU / palett	165

CU = Consumer Unit DU = Distributor Unit

CONTACTS

Yabon Verneuil SAS – ZI Chemin du Petit Mesnil – 27130 Verneuil Sur Avre - France

Sales Department : Tel : +33 (0)2 32 60 63 63 E-mail : commercial@yabon.fr

Quality Departement : Tel : +33 (0)2 32 60 35 35 E-mail : qualite@yabon.fr



FT N° 85404 Mise à jour 16/11/2020

DENOMINATION COMMERCIALE**Cocktail de fruits au sirop léger****DENOMINATION LEGALE**

Cocktail de fruits préservés

CODE ARTICLE 02769**PROVENANCE**

Importé d'Espagne par EMB 75117 Y

ENGAGEMENT QUALITE

Usines certifiée IFS

DESCRIPTION DU PRODUIT

Mélange de poires et pêches coupés en cubes, d'ananas en segments, de grains de raisins entiers épépinés et bigarreaux entiers sans noyau recouverts par un liquide de couverture limpide.

Ce produit répond aux exigences de la décision n° 91 du CTCPA.

CONSEILS D'UTILISATION

Ajouter le cocktail de fruits à une salade de fruits frais, ajouter du sucre vanillé et des zestes d'agrumes.

Astuce : égoutter le cocktail de fruits en récupérant le sirop léger (faire un caramel), napper les fruits d'une mousse d'agrumes, et ajouter le caramel.

Avant ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec, et à consommer de préférence avant la date indiquée sur l'un des fonds.

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur dans un récipient fermé hermétiquement et à consommer rapidement (sous 48h).

INGREDIENTS

Pêches en cubes, poires en cubes, segments d'ananas (non UE), raisins, demi-bigarreaux dénoyautés colorés avec E127 (UE), eau, sucre, acidifiant E330, antioxydant E300.

OGM / ALLERGENES MAJEURS / IONISATION

Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage en application des règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Absence d'allergènes selon la directive 2003/89 CE.

Absence d'ionisation selon le décret 2001-1097 du 16 novembre 2001.



VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES (INDICATIVES POUR 100 G DE PRODUIT EGOUTTE)

ENERGIE KJ / KCAL	265 / 63
MATIERES GRASSES	0 g
<i>dont acides gras saturés</i>	0 g
GLUCIDES	14,5 g
<i>dont sucres</i>	13,2 g
FIBRES ALIMENTAIRES	1.3 g
PROTEINES	0,5 g
SEL	0 g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Fruits coupés en cubes réguliers, odeur franche et normale, goût sucré caractéristique, couleurs caractéristiques des différents fruits présents dans le mélange.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Produit stérile, conforme à la norme AFNOR NF V08-401 ou V08-408.

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Brix : 14 - 17

pH : 3,4 – 3,8

DLUO PRODUIT : 36 mois à température ambiante et à l'abri de l'humidité.

DLUO GARANTIE CLIENT : 12 mois

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

POIDS BRUT 4400 g

POIDS NET EGOUTTE 2505 g

POIDS NET 4040 g

CONTENANCE 4120 ml

MARQUAGE DU LOT

Lot inscrit au jet d'encre sur un des couvercles de la boîte.

Type de marquage : CF FM LB 269 + DLUO : JJ/MM/AAAA

CF : code produit

FM : code usine

LB : année de campagne

269 : quantième de fabrication

JJ/mm/AAAA : DLUO

CONDITIONNEMENT / UV

Boîte métallique rainurée en fer blanc pour contact alimentaire, conforme aux exigences de la réglementation française et européenne en vigueur concernant les matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires.

DIMENSIONS DU PRODUIT

∅ 153 X 233 mm

GENCOD PRODUIT

3 664217 00028 3

COLISAGE

Pack de 3 boîtes sous film transparent et posé sur une plaque cartonnée.

GENCOD DU COLIS

13 664217 02025 7

DIMENSIONS DU COLIS

465 x 160 x 237 mm

PALETTISATION

Palette de 55 fardeaux soit 5 couches de 11

GENCOD DE LA PALETTE

23 664217 05028 2





Les Petites Confitures

FRAISE

Barquette plastique 30g - Carton de 120



LES PLUS PRODUIT

- Sélection rigoureuse des fruits.
- Saveur riche en fruits 35%.
- Sans colorant, sans conservateur, sans OGM, sans allergène.
- Une durée de vie optimale : 18 mois.

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Confiture de fraises.

Poids net : 30g

Liste ingrédients : Sirop de glucose-fructose, purée de fraises à base de concentré 35%, sucre, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine.

Préparée avec 35g de fruits pour 100g de produit fini.

Teneur totale en sucres : 60g pour 100g.

Origine des Fruits : UE et Non UE

Type emballage : Barquette plastique avec opercule thermoscellable

Indice réfractométrique : Valeur cible = 60°Brix

Préparation : Prête à l'emploi

Régime	Approprié
Végétarien	✓
Végan	✓
Sans gluten	✓
Sans lactose	✓

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g

Energie	1034 kJ / 243 kcal
Matières grasses	< 0,5 g
- dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	60 g
- dont sucres	42,7 g
Protéines	< 0,5 g
Sel	< 0,01 g

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM à fabrication : 18 mois

DDM à livraison : 12 mois

Type marquage : Au formage sous la barquette (exemple : DDM = JJ/MM/AAAA)

Conditions de conservation :

Avant ouverture : A conserver au sec et à température ambiante

Après ouverture : A conserver refermé au réfrigérateur et à consommer dans les 24h.

Lieu de transformation : Lubersac, Corrèze - France

Sécurité alimentaire : Site de fabrication certifié IFS

Produit ne contenant aucun ingrédient issu d'OGM, ni d'allergène majeur ; produit non ionisé

Produit conforme à la réglementation en terme de contaminants et stable d'un point de vue microbiologique

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Code Interne : PF201001

Nomenclature douanière : 2007 99 33

Elément	Gencod EAN France		Palettisation	Poids Net kg	Poids Brut Moyen kg	Dimensions en mm			
	Préfixe + CNUF	CIP + CE				Longueur	Largeur	Hauteur	Vol dm ³
Barquette				0,03	0,032				
Colis	3 17406	000250 6	120 UC	3,6	3,9	435	160	105	7,31
Couche			11 Colis = 1320 UC						
Palette			13 Couches = 143 Colis = 17160 UC	514,8	582,7	1200	800	1515	1454

* En cas d'incohérence entre la fiche technique et l'emballage, veuillez noter que seul l'emballage fait foi

* Visuel(s) non contractuel(s)

Les Petites Confitures

STRAWBERRY (35%)

30g plastic punnet - 120 units box



PRODUCT BENEFITS

- Selected fruits.
- Natural fruit flavour : 35% fruit content
- No food coloring, no preservatives, no GMOs, no allergens
- An optimal life : 18 months.

PRODUCT INFORMATION

Legal name : Strawberry jam.

Net weight : 30g

Liste ingrédients : Sirop de glucose-fructose, purée de fraises à base de concentré 35%, sucre, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine.

Préparée avec 35g de fruits pour 100g de produit fini.

Teneur totale en sucres : 60g pour 100g.

Fruits origin : EU & non EU

Packaging : Plastic punnet with heat-sealed lid

Refractometric index : Target value = 60°Brix

Guideline for use : Ready to use

Specific diet	Appropriate
Vegetarian	✓
Vegan	✓
Gluten-free	✓
Lactose-free	✓

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR 100g

Energy	1034 kJ / 243 kcal
Total Fat	< 0,5 g
- Saturated Fat	< 0,1 g
Carbohydrates	60 g
- Sugars	42,7 g
Proteins	< 0,5 g
Salt	< 0,01 g

TECHNICAL INFORMATION

BBD from production date : 18 months

BBD from delivery date : 12 months

Type of marking : During forming, under the punnet (eg : Best Before Date = DD/MM/YYYY)

Storage conditions :

Before opening : Keep in a dark and cool place, preferably below 25°C (77°F).

After opening : Keep closed and refrigerated. Consume within 24h.

Processing place : Lubersac, Corrèze - France

Food Safety :

Production site is IFS certified

Product does not contain GMO ingredients, nor major allergens and is not ionised

Product conforms to contamination rules and is microbiologically stable

LOGISTICAL INFORMATION

Internal code : PF201001

Customs Tariff Number : 2007 99 33

Element	Gencod EAN France		Palettization	Net weight kg	Average gross weight kg	Dimensions in mm			
	Prefix + CNUF	CIP + Key				Length	Width	Height	Vol dm ³
Punnet				0,03	0,032				
Case	3 17406	000250 6	120 CU	3,6	3,9	435	160	105	7,31
Layer			11 Cases = 1320 CU						
Pallet			13 Layers = 143 Cases = 17160 CU	514,8	582,7	1200	800	1515	1454

* In case of inconsistency between the data sheet and the packaging, please note that only the packaging is the proof

*Non-contractual image(s)

Contact us at : Service Export VALADE SAS - 11 rue du Verdier - 19210 LUBERSAC
 contact.export@valade-sas.com
 - +33-55-573-5380 -
 Fax : +33-55-573-6500



Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Oignons frits 1 KG

Descriptif produit : Colis de 10 sacs

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Oignon (76%), huile de palme, farine de BLE, sel

Ingrédients principaux / primaires	Origine
oignons	Pays-Bas

Pays de transformation : France [Département(s) : 84]

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Gluten

Traces d'allergènes : Soja

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20059980 - Légumes, préparés ou conservés autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelés (à l'excl. des légumes confits au sucre, des légumes homogénéisés du no 2005.10, et des tomates, d

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 3 mois après ouverture

Mise en œuvre : Les oignons frits peuvent être intégrés, sans restitution préalable, dans des sauces ou des préparations culinaires, afin de leur donner un bon goût d'oignon frit et légèrement caramélisé. Il est aussi possible de les utiliser à froid, sans réhydratation, dans une salade composée ou mélangés à une mayonnaise, pour agrémenter un sandwich, un burger, ou pour accompagner des suchi, des pâtes, des frites, du riz. Ils apporteront à la fois un marquant visuel, un goût typé et une texture bien croustillante. Pour restituer les oignons frits, mélanger la quantité nécessaire de produit à de l'eau, porter doucement à ébullition et cuire 15 minutes.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
KJ	kcal							
2,370	571	44	20	35.5	15		6	0.97

Vitamines : Magnésium (mg) : 400.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.14

Type de matières grasses : Colza, Palme

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	10	10.91	10	Sachet		423x343x273	13275925203735
Sachet	1	1.02	1	Sachet			3275925203738
Couche	50	0	50	Sachet	5		
Palette	300	352.3	300	Sachet	30	1200x800x1520	



FICHE TECHNIQUE RHD

VR COOKIES CHOCO NOUGAT X180



Dénomination Légale : Cookies à la nougatine et aux pépites de chocolat

Ingredients Etiquetage		
Denomination Legale	Peut Contenir	Ingredients
Cookies à la nougatine et aux pépites de chocolat	autres fruits à coque	Farine de BLE , sucre, huile végétale (colza), pépites de chocolat noir 13% (LAIT) (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant: lécithines (SOJA), arôme vanille), ŒUF entier frais, nougatine 4% (sucre, NOISETTES), sel, poudre de LAIT écrémé, émulsifiant: lécithines (tournesol), arôme, anti-oxydant: alpha-tocophérol, poudres à lever: carbonates de sodium, carbonates d'ammonium, diphosphates.

Valeurs Nutritionnelles (Reglement UE 1169/2011)			Critères Microbiologiques (en germes / grammes)		
<u>COL1</u>	Pour 100 g	Pour 1 Portion (17,00 g)			
Valeurs énergétiques	2079 KJ / 496 Kcal	353 KJ / 84 Kcal	Flore aérobie mésophile 30°C/g	< 100 000 UFC / g	Applicable
Lipides (g)	22	3.7	Entérobactéries croissant à 30°C	< 10 UFC / g	Applicable
dont acides gras saturés (g)	3.9	0.7	Staphylococcus aureus coagulase +/g	< 100 UFC / g	Applicable
dont acides gras trans (g)	0	0	Listeria monocytogenes /25g		NA
glucides assimilables (g)	66	11	Salmonella /25g	absence / 25 g	Applicable
dont sucres (g)	32	5.4	Moisissures /g	< 100 UFC / g	Applicable
protéines (g)	6.6	1.1	Levures /g	< 100 UFC / g	Applicable
équivalent sel (g)	1.1	0.18	E.Coli		NA

DDM / Mentions Conservation					
<u>DDM garantie (Jours)</u>	210	<u>Conditionné sous atmosphère protectrice</u>	Non		
<u>DDM Totale (Jours)</u>	365	<u>Produit fabriqué sur un site certifié</u>	IFS		
<u>Code emballleur</u>	EMB 29 041	<u>Produit Fabriqué En</u>	France		
<u>Ionisation</u>	Produit non ionisé	<u>Libelle OGM</u>	Fabriqué uniquement à partir de matières d'origine conventionnelle. Non concerné par étiquetage des OGM selon les règlements CE 1829 et 1830 / 2003		
A conserver à -15°C minimum. Ne jamais recongeler un produit décongelé. A conserver au sec et à l'abri de la chaleur					

Données Logistique					
Code Interne : B42180NEU					
UVC	<u>Dimensions (longueur x largeur x hauteur):</u>		23,1cm x 38,1cm x 21,7cm	<u>Poids brut (kg)</u>	3,49
	<u>GTIN</u>		03187750000676	<u>Poids net (kg)</u>	3,06
CAR	<u>Nombre UVC/Carton</u>	1	<u>Dimensions (longueur x largeur x hauteur)</u>	23,1cm x 38,1cm x 21,7cm	<u>GTIN</u> 13187750000673
	<u>Poids brut (kg)</u>	3,49	<u>Poids net (kg)</u>	3,06	
Palette	<u>Nombre de couches par palette</u>	5	<u>Nombre de colis par palette</u>	50	<u>Poids Net (Kg)</u> 153,0
	<u>Nombre de colis par couche</u>	10	<u>Poids Brut (kg)</u>	196,5	<u>Dimensions (longueur x largeur x hauteur)</u> 120,0cm x 80,0cm x 123,5cm

Les caractéristiques dans ce document, ne sont données qu'à titre indicatif, et sont susceptibles de modifications ultérieures.

Maïs doux Supersweet en grains sous-vide en boîte 3/1 BONDUELLE

Article : 215289

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Maïs doux en grains sous vide appertisé

Descriptif produit : Sans sucre ajouté, sans résidu de pesticide. Boîte de 1,775 kg (PNE). Colis de 3 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 1.870 kg

Liste des ingrédients : Maïs doux en grains, eau, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
mals	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 40]

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,460

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20058000 - Maïs doux [Zea mays var. saccharata], préparé ou conservé autrement qu'au vinaigre ou à l'acide acétique, non congelé

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	153 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	157 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	153 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter et rincer le produit, si besoin. Le maïs s'utilise à froid seul ou mélangé à d'autres ingrédients (riz, crudités, cœur de palmier, salade...) pour réaliser des salades composées. Il s'assaisonne de vinaigrette, mayonnaise ou sauce cocktail. A chaud, il accompagne des viandes ou des poissons. Il se sert seul ou mélangé à d'autres légumes (petits pois, carottes, haricots rouges, pousses de haricot mungo...). Il faut le remettre en température doucement avec un peu de matière grasse et le mouiller d'un bouillon ou d'un jus de viande. Rendement : Plus de 19 portions de 90 g.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
312	74	1.5	0.3	10.9	5.8	3.2	2.7	0.48

Vitamines : Acide folique (µg) : 41.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.80

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boîte	1.87	2.5	1	Boîte			3083680053761
Colis	5.61	7.55	3	Boîte		465x155x158	03083680590235
Couche	61.71	0	33	Boîte	11		
Palette	493.68	689.9	264	Boîte	88	1200x800x1426	03083680229302
Pièce unitaire	1.87	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 1.775

	FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI CERNEAUX DE NOIX	page : 1 / 4	
		REF : FT019 Version : 11	
		Mise à jour : 29/01/2020	

EXTRA INVALIDE AOP « Noix du Périgord »

INFORMATIONS GENERALES

Origine : France « NOIX AOP DU PERIGORD »

Récolte : 2019

DLUO : 1 an



Photo non contractuelle

Allergènes : Fruits à coques : Noix,
Peut contenir des traces d'autres Fruits à coques.

OGM : les cerneaux sont produits à partir de matières premières issues de culture traditionnelle à l'exclusion de tout organisme génétiquement modifié et ne nécessitent pas d'étiquetage ni de transcription d'information relatifs aux OGM telles que définies par les règlements CEE 1829/2003 & 1830/2003.

Ionisation : Produit n'ayant subi aucun traitement d'ionisation.

ASPECTS MACROSCOPIQUES

EXTRA :

Cerneaux de noix de qualité supérieure, de couleur uniformément claire avec au plus une trace jaune, mais à l'exclusion de trace d'ambre. Ils doivent être pratiquement exempts de tout défaut, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition qu'elles ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation générale dans l'emballage.

INVALIDE :

Mélange de quartiers de cerneaux, '1/4, 1/8, et "écornés".

ASPECTS ORGANOLEPTIQUES

Couleur : Couleur uniformément claire avec au plus une trace jaune, mais à l'exclusion de trace d'ambre

Odeur : Franche et caractéristique, sans goût de moisissure ou de rance

Saveur : Douceur avec de l'amertume en arrière bouche

TOLERANCES TYPOLOGIQUES

Les invalides doivent représenter au moins 95 % du poids.

Il est admis au maximum :

- Brisures (% en poids l) : <= 5 %
- Débris d'épiderme (% en poids l) : <= 1 %.

PARAMETRES PHYSIQUES

Critères	Cible (en % de la masse)
Corps étrangers exogènes (bois, cailloux etc...)	Absence
Corps étrangers endogènes (débris coque, cloison...)	Inf. à 0,001
Insectes morts ou vivants	Absence
Traces visibles d'attaque	Inf./égal à 0,5
Cerneaux pourris ou rances	Inf./égal à 0.5
Cerneaux moisissus ou traces	Inf./égal à 0.5
Cerneaux foncés excluant le noir	Inf./égal à 6
Non conformes aux spécifications minimales (parties décolorées, véreuses, desséchées, racornies)	Inf./égal à 4

PARAMETRES BIOCHIMIQUES

Critères	Cible	Tolérance	Références normatives
Humidité	5 %		CEE/ONU/DDP 02
Matière grasse	Inf. à 70 %		
FFA	≤1%		
Peroxyd	≤2.5meq/O2		
Aflatoxine B1	Inf. à 2 µg/kg		CE 1881/2006 CE 165/2010
Aflatoxines B1,B2, G1, G2	Inf. à 4 µg/kg		
Résidus de pesticide	Conforme à		CE 90/642 2002/66/CE CE 396/2005

PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES

Germes	Cible	Tolérance	Méthodes de référence
Salmonelles/25g	Absence	0	NF V 08-052
Listeria monocytogenes/25g	Absence	0	BKR 23/2 – 11/02
Flore Totale Aérobie Mésophile	Inf. à 100 000 / g	200 000/g	NF V 08-051
Coliformes totaux	Inf. à 1 000 / g	3 000/g	NF V 08-018
E. Coli	Inf. à 10 / g	100 /g	NF V 08-053
Staphylococcus aureus	Inf. à 10 / g	100 /g	V 08-057-1
Levures	Inf. à 500 / g	2 000/g	XPV 08-059
Moisissures	Inf. à 10 000 / g	20 000/g	XPV 08-059

CONSERVATION / STOCKAGE

Température ° C : 4 à 7°C Tolérance : 10°C
 Humidité % : 60 à 70% Max
Transport : Le transport à température ambiante est toléré.

VALEUR NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes en g pour 100 g)

Valeur énergétique	674 Kcal / 2800KJ
Glucides	10.5
Dont sucres	3.4
Lipides	63.8
Dont acides gras saturés	6
Protides	14.5
Fibres	6.4
Sel	3.4mg
Sodium	1.36mg
Vitamines B1 et B2	0.5 mg
Vitamine E	5.1 mg
Minéraux	1.9

UTILISATION

Conforme aux recommandations de base d'hygiène alimentaire.

Le respect de la DLUO n'a pas un caractère impératif. La consommation du produit après la date indiquée n'entraîne pas de risque d'insalubrité, au pire une altération de caractère organoleptique (odeur, saveur, goût).

Conseil d'application: Nous conseillons ce produit pour la pâtisserie, pour l'inclusion, pour les préparations culinaires, pour les salades.

CONDITIONNEMENT

	Emballage Primaire	Emballage Carton	Palettisation 100x120 / Euro
Sous vide 2x5kg	Type : PA/PE Poids brut : 5.07kg Poids net : 5kg Dimensions : 370x550	Type : carton Nombre UC/CT : 2 poids brut : 10.9kg Dimensions : 390 x288x 250	Cartons/couche : 10 /8 Couche/palette : 6 Hauteur palette : 170cm Poids brut : 674 kg/545kg
Sous Vide 2x7.5kg	Type : PA/PE Poids brut : 7.57kg Poids net : 7.5kg Dimensions : 420x600	Type : carton Nombre UC/CT : 2 poids brut : 15.8kg Dimensions : 470x315x255	Cartons/couche : 7 /5 Couche/palette : 6/ 5 Hauteur palette : 173/ 150 Poids brut : 685kg/ 415kg
Sous Vide 5x2.5kg	Type : PA/PE Poids brut : 2.57kg Poids net : 2.5kg Dimensions : 320x500	Type : carton Nombre UC/CT : 5 poids brut : 13.7kg Dimensions : 390x288x320	Cartons/couche : 10 /8 Couche/palette : 5 Hauteur palette : 180cm Poids brut : 705kg/ 570kg
Sous Vide 12x1kg	Type : PA/PE Poids brut : 1.05kg Poids net : 1kg Dimensions : 320 x 300	Type : carton Nombre UC/CT : 12 poids brut : 13.4kg Dimensions : 390x288x320	Cartons/couche : 10 /8 Couche/palette : 5 Hauteur palette : 180cm Poids brut : 690kg/ 555kg
Sous azote 12x1kg	Type : PET/PETH Poids brut : 1.05kg Poids net : 1kg Dimensions : 310x220	Type : carton Nombre UC/CT : 12 poids brut : 13.4kg Dimensions : 390x288x320	Cartons/couche : 10 /8 Couche/palette : 5 Hauteur palette : 180cm Poids brut : 665kg/ 540kg

CONDITIONNEMENT

	Emballage Primaire	Emballage Carton	Palettisation 100x120 / Euro
Vrac 15kg sans polypro	/	Type : carton Nombre UC/CT : 1	Cartons/couche : 10 / 8 Couche/palette : 5
Vrac 15 kg avec polypro	Type : PEHD Poids net : 15kg	poids brut : 15.8kg Dimensions : 390x288x320	Hauteur palette : 180cm Poids brut : 810kg/ 650kg
Vrac 12.5kg Sans polypro	/	Type : carton Nombre UC/CT : 1	Cartons/couche : 10 / 8 Couche/palette : 5
Vrac 12.5kg Avec polypro	Type : PEHD Poids net : 12.5kg	poids brut : 13.3kg Dimensions : 390x288x320	Hauteur palette : 180cm Poids brut : 665kg/ 530kg
Vrac 10kg Sans polypro	/	Type : carton Nombre UC/CT : 1	Cartons/couche : 10 / 8 Couche/palette : 6
Vrac 10kg Avec polypro	Type : PEHD Poids net : 10kg	poids brut : 10.8kg Dimensions : 390x288x250	Hauteur palette : 170cm Poids brut : 670kg/ 540kg
Bidon sous vide 6x2kg	Type : Fer blanc + vernis Poids brut : 2.4kg Poids net : 2kg Dimensions : 156x260	Type : carton Nombre UC/CT : 6 poids brut : 15.1kg Dimensions : 470x315x255	Cartons/couche : 7 / 5 Couche/palette : 6 / 5 Hauteur palette : 173/ 150 Poids brut : 655kg/ 400kg
Sous azote 4x1kg	Type : PET/PE Poids brut : 1013g Poids net : 1000g Dimensions : 310x220	Type : carton Nombre UC/CT : 4 poids brut : 4.55 Dimensions : 390x285x125	Cartons/couche : 10 / 8 Couche/palette : 12 Hauteur palette : 170cm Poids brut : 570kg/ 460kg
Sous Vide 2x6kg	Type : PA/PE Poids brut : 6.07kg Poids net : 6kg Dimensions : 370x550	Type : carton Nombre UC/CT : 2 poids brut : 12.9kg Dimensions : 390 x288x 250	Cartons/couche : 10 / 8 Couche/palette : 6 Hauteur palette : 170cm Poids brut : 794 kg/ 639kg
Sous Azote 16x250g	Type : PET/PE Poids brut : 255g Poids net : 250kg Dimensions : 160x220	Type : carton Nombre UC/CT : 16 poids brut : 4.63 Dimensions : 390x290x150	Cartons/couche : 10 / 8 Couche/palette : 11 Hauteur palette : 185cm Poids brut : 530kg/ 430kg
Sous Azote 20x200g	Type : PET/PE Poids brut : 205g Poids net : 200kg Dimensions :	Type : carton Nombre UC/CT : 20 poids brut : 4.650 Dimensions : 390x290x150	Cartons/couche : 10 / 8 Couche/palette : 11 Hauteur palette : 185cm Poids brut : 530kg/ 430kg



FICHE TECHNIQUE RHD

VR COOKIES CHOCO NOUGAT X180



Dénomination Légale : Cookies à la nougatine et aux pépites de chocolat

Ingredients Etiquetage		
Denomination Legale	Peut Contenir	Ingredients
Cookies à la nougatine et aux pépites de chocolat	autres fruits à coque	Farine de BLE , sucre, huile végétale (colza), pépites de chocolat noir 13% (LAIT) (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant: lécithines (SOJA), arôme vanille), ŒUF entier frais, nougatine 4% (sucre, NOISETTES), sel, poudre de LAIT écrémé, émulsifiant: lécithines (tournesol), arôme, anti-oxydant: alpha-tocophérol, poudres à lever: carbonates de sodium, carbonates d'ammonium, diphosphates.

Valeurs Nutritionnelles (Reglement UE 1169/2011)			Critères Microbiologiques (en germes / grammes)		
<u>COL1</u>	Pour 100 g	Pour 1 Portion (17,00 g)			
Valeurs énergétiques	2079 KJ / 496 Kcal	353 KJ / 84 Kcal	Flore aérobie mésophile 30°C/g	< 100 000 UFC / g	Applicable
Lipides (g)	22	3.7	Entérobactéries croissant à 30°C	< 10 UFC / g	Applicable
dont acides gras saturés (g)	3.9	0.7	Staphylococcus aureus coagulase +/g	< 100 UFC / g	Applicable
dont acides gras trans (g)	0	0	Listeria monocytogenes /25g		NA
glucides assimilables (g)	66	11	Salmonella /25g	absence / 25 g	Applicable
dont sucres (g)	32	5.4	Moisissures /g	< 100 UFC / g	Applicable
protéines (g)	6.6	1.1	Levures /g	< 100 UFC / g	Applicable
équivalent sel (g)	1.1	0.18	E.Coli		NA

DDM / Mentions Conservation					
<u>DDM garantie (Jours)</u>	210	<u>Conditionné sous atmosphère protectrice</u>	Non		
<u>DDM Totale (Jours)</u>	365	<u>Produit fabriqué sur un site certifié</u>	IFS		
<u>Code emballer</u>	EMB 29 041	<u>Produit Fabriqué En</u>	France		
<u>Ionisation</u>	Produit non ionisé	<u>Libelle OGM</u>	Fabriqué uniquement à partir de matières d'origine conventionnelle. Non concerné par étiquetage des OGM selon les règlements CE 1829 et 1830 / 2003		
A conserver à -15°C minimum. Ne jamais recongeler un produit décongelé, A conserver au sec et à l'abri de la chaleur					

Données Logistique					
Code Interne : B42180NEU					
UVC	<u>Dimensions (longueur x largeur x hauteur):</u>		23,1cm x 38,1cm x 21,7cm	<u>Poids brut (kg)</u>	3,49
	<u>GTIN</u>		03187750000676	<u>Poids net (kg)</u>	3,06
CAR	<u>Nombre UVC/Carton</u>	1	<u>Dimensions (longueur x largeur x hauteur)</u>	23,1cm x 38,1cm x 21,7cm	<u>GTIN</u> 13187750000673
	<u>Poids brut (kg)</u>	3,49	<u>Poids net (kg)</u>	3,06	
Palette	<u>Nombre de couches par palette</u>	5	<u>Nombre de colis par palette</u>	50	<u>Poids Net (Kg)</u> 153,0
	<u>Nombre de colis par couche</u>	10	<u>Poids Brut (kg)</u>	196,5	<u>Dimensions (longueur x largeur x hauteur)</u> 120,0cm x 80,0cm x 123,5cm

Les caractéristiques dans ce document, ne sont données qu'à titre indicatif, et sont susceptibles de modifications ultérieures.



Ingredients Etiquetage		
Denomination Legale	Peut Contenir	Ingredients
Gaufre liégeoise	lait	Farine de BLE , margarine (matières grasses de palme et de colza, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, acidifiant : acide citrique), sucre perlé, eau, levure, ŒUFS , farine de SOJA , glucose, fructose, sel, conservateur : propionate de calcium, émulsifiant : lécithines, antioxydant acide ascorbique, arôme, vanilline

Valeurs Nutritionnelles (Reglement UE 1169/2011)			Critères Microbiologiques (en germes / grammes)		
<i>COL1</i>	Pour 100 g	Pour 1 Portion (55.00 g)			
Valeurs énergétiques	1918 KJ / 459 Kcal	1055 KJ /252 Kcal	Flore aérobie mésophile 30°C/g	< 10 000 UFC / g	Applicable
Lipides (g)	25	14	Entérobactéries croissant à 30°C	< 100 UFC / g	Applicable
dont acides gras saturés (g)	12	6.6	Staphylococcus aureus coagulase +/g	< 100 UFC / g	Applicable
dont acides gras trans (g)	0	0	Listeria monocytogenes /25g	absence / 25 g	Applicable
glucides assimilables (g)	50	28	Salmonella /25g	absence / 25 g	Applicable
dont sucres (g)	28	15	Moisissures /g	< 500 UFC / g	Applicable
protéines (g)	6.8	3.7	Levures /g	< 500 UFC / g	Applicable
équivalent sel (g)	0.90	0.50	E.Coli		NA

DDM / Mentions Conservation		
<u>DDM garantie (Jours)</u> 63	<u>Conditionné sous atmosphère protectrice</u> Non	
<u>DDM Totale (Jours)</u> 105	<u>Produit fabriqué sur un site certifié</u> non	
<u>Code emballleur</u> EMB 62 423	<u>Produit Fabriqué En</u> France	
<u>Ionisation</u> Produit non ionisé	<u>Libelle OGM</u>	Fabriqué uniquement à partir de matières d'origine conventionnelle. Non concerné par étiquetage des OGM selon les règlements CE 1829 et 1830 / 2003
A conserver à -15°C minimum. Ne jamais recongeler un produit décongelé, A conserver au sec et à l'abri de la chaleur		

Données Logistique					
UVC	<u>Dimensions (longueur x largeur x hauteur):</u>		34,0cm x 39,7cm x 20,7cm	<u>Poids brut (kg)</u>	4,83
	<u>GTIN</u>		03243610090369	<u>Poids net (kg)</u>	4,40
CAR	<u>Nombre UVC/Cartron</u>	1	<u>Dimensions (longueur x largeur x hauteur)</u>	34,6cm x 40,0cm x 21,9cm	<u>GTIN</u> 23243610090363
	<u>Poids brut (kg)</u>	4,83	<u>Poids net (kg)</u>	4,40	
Palette	<u>Nombre de couches par palette</u>	8	<u>Nombre de colis par palette</u>	48	<u>Poids Net (Kg)</u> 211,2
	<u>Nombre de colis par couche</u>	6	<u>Poids Brut (kg)</u>	253,8	<u>Dimensions (longueur x largeur x hauteur)</u> 120,0cm x 80,0cm x 190,2cm

Les caractéristiques dans ce document, ne sont données qu'à titre indicatif, et sont susceptibles de modifications ultérieures.



DENOMINATION COMMERCIALE

Abricots en oreillons au sirop léger

DENOMINATION LEGALE

Abricots en oreillons au sirop léger

CODE ARTICLE **02857**

PROVENANCE

Importé de Grèce par EMB 75 117 Y

ENGAGEMENT QUALITE

Usines certifiées (IFS – BRC – ISO 22 0000)



DESCRIPTION DU PRODUIT

Abricots coupés en deux suivant l'axe longitudinal, de calibre assez régulier et fermes recouverts par un liquide de couverture limpide.

Ce produit répond aux exigences de la décision n° 91 du CTCPA.

CONSEILS D'UTILISATION

Égoutter les oreillons d'abricots. Les poêler très rapidement dans du beurre, à coloration ajouter du sucre en poudre, laisser caraméliser quelques instants et dresser sur un sorbet ou une crème anglaise.

Astuce : Récupérer le jus de la boîte et réaliser un caramel d'abricot.

Avant ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec, et à consommer de préférence avant la date indiquée sur l'un des fonds.

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur dans un récipient fermé hermétiquement et à consommer rapidement (sous 48h).

INGREDIENTS

Oreillons d'abricots, eau, sucre.

OGM / ALLERGENES MAJEURS / IONISATION

Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage en application des règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Absence d'allergènes selon la directive 2003/89 CE.

Absence d'ionisation selon le décret 2001-1097 du 16 novembre 2001.



VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES (INDICATIVES POUR 100 G DE PRODUIT EGOUTTE)

ENERGIE KJ / KCAL	264 / 63
MATIERES GRASSES	0,05 g
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0,003 g</i>
GLUCIDES	16,49 g
<i>dont sucres</i>	<i>14,89 g</i>
FIBRES ALIMENTAIRES	1,6 g
PROTEINES	0,53 g
SEL	0,014 g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Odeur franche et normale, goût sucré légèrement acide, couleur jaune/orangée.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Produit stérile, conforme à la norme AFNOR NF V08-401 ou V08-408.

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Brix : 13 - 18

pH : < 4,5

DLUO PRODUIT : 36 mois à température ambiante et à l'abri de l'humidité.

DLUO GARANTIE CLIENT : 12 mois

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

POIDS BRUT 4500 g

POIDS NET EGOUTTE 2400 g

POIDS NET 4040 g

CONTENANCE 4250 ml

MARQUAGE DU LOT

Lot inscrit au jet d'encre sur un des couvercles de la boîte.

2 types de marquage : AP DNS 220619 ou OASL DB U ou PP AP C 6 L 12 175 + DLUO : JJ/MM/AAAA

AP : code produit

DNS / PP : code usine

C 6 : Standard

220619 : date de production

12 : lettre ou chiffre de l'année

175 : jour de fabrication

CONDITIONNEMENT / UV

Boîte métallique rainurée en fer blanc pour contact alimentaire, conforme aux exigences de la réglementation française et européenne en vigueur concernant les matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires.

DIMENSIONS DU PRODUIT

Ø 156 X 248 mm

GENCOD PRODUIT

3 664217 00002 3

COLISAGE

Pack de 3 boîtes sous film transparent et posé sur une plaque cartonnée.

GENCOD DU COLIS

13 664217 02000 4

DIMENSIONS DU COLIS

470 x 158 x 250 mm

PALETTISATION

Palette de 55 fardeaux soit 5 couches de 11

GENCOD DE LA PALETTE

23 66421705000 8



53727

e.1.40

Code SAP : 44370110

SACHETS DOSES 10 g X 500 5 kg

« SAINT LOUIS »



DESCRIPTION :

Le sucre utilisé est un sucre blanc n° 2 CEE «de qualité supérieure» répondant à des normes internes plus strictes que celles définies par la réglementation de l'Union Européenne. Les sachets doses sont conditionnés dans une caisse carton de 500 rations (5 kg).

CARACTERISTIQUES : (BT PROD 008/k)

■ PHYSICO-CHIMIE

- Polarisation 99,8 % mini
- Réducteurs 0,04 % maxi
- Humidité 0,06 % maxi
- SO 2 10 mg/kg maxi

■ CRITERES QUALITATIFS (Points EUR)

- Totaux 13 maxi
- Aspect 5 maxi
- Coloration 4 maxi
- Cendres 9 maxi

■ GRANULOMETRIE INDICATIVE

- Ouverture moyenne (mm) : 0,45 à 0,75
- Coefficient de variation (%) : 40 maxi

■ MICROBIOLOGIE (UFC maxi/10 g) : Mésophiles aérobies : 200 – Levures : 10 – Moisissures : 10

■ VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g :

- Energie = 1700 kJ / 400 kcal
- Protéines = 0g
- Matières grasses = 0 g dont acides gras saturés 0g
- Sel = 0g
- Glucides = 100g dont sucres 100g

UTILISATIONS

Le sachet dose 10 g est utilisé avec les desserts (fromages frais, yaourts,...) surtout en restauration collective.

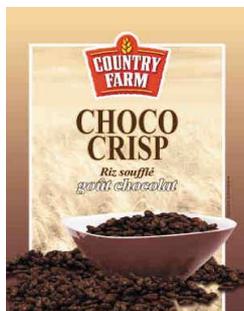
STOCKAGE

L'entreposage est à effectuer à température ambiante et à humidité relative inférieure à 65 %, en évitant les chocs thermiques et tout contact avec des surfaces humides.

Conformément à la réglementation, les sucres à l'état solide ne requièrent pas de Date de Durabilité Minimale.



COUNTRY FARM FACTORY
4 Croas Ar Rod - 29260 LESNEVEN
Tél : 02.98.30.71.75 - Fax : 02.98.30.71.76
country.farm@wanadoo.fr



CODE ARTICLE : 134

Céréales Petit Déjeuner

COUNTRY FARM

"CHOCO CRISP"

Riz soufflé au cacao goût chocolat
sans huile de palme

**FICHE TECHNIQUE**

106359

Dernière mise à jour le 06/10/20

Sac 1 Kg x 6**INGRÉDIENTS**

Farine de riz (55%), sucre, sirop de glucose, chocolat en poudre (5%) (sucre, cacao en poudre), cacao maigre en poudre (3,5%), **LAIT** écrémé en poudre, extrait de malt d'**ORGE**, sel, arôme naturel.

**VALEURS ÉNERGÉTIQUES ET NUTRITIONNELLES MOYENNES
POUR 100 G**

Énergie	1 624 kJ / 383 kcal
Matières grasses	1,5 g
dont acides gras saturés	0,6 g
Glucides	84 g
dont sucres	36 g
Fibres alimentaires	2,9 g
Protéines	6,9 g
Sel	0,81 g

les valeurs moyennes pour 100g dépendent des divergences biologiques habituelles

ALLERGÈNES

RÈGLEMENT (UE) N° 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN DU CONSEIL DU 25 OCTOBRE 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission

ORIGINE

France

Ingrédients visés à l'article 6, paragraphes 3 bis, 10 et 11

Ingrédients visés à l'article 6, paragraphes 3 bis, 10 et 11	Non présents	Présents	Traces
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales		X	

CONDITIONNEMENT**Sac** : 1 Kg**Carton** : 6 sacs

Dimensions : 59,5 x 39,5 x 23 cm

Poids net : 6,000 kg

Poids brut : 6,69 kg

Palette : 32 cartons (8 couches de 4 cartons)

Dimensions : 80 cm x 120 cm x 214 cm (palette comprise)

Poids net : 192,000 kg

Poids brut : 234,1 kg (palette comprise)

Crustacés et produits à base de crustacés

X

Oeufs et produits à base d'oeufs

X

Poissons et produits à base de poissons

X

Arachides et produits à base d'arachides

X

Soja et produits à base de soja

X

Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

X

Fruits à coques, à savoir amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*) et produits à base de ces fruits

X

Céleri et produits à base de céleri

X

Moutarde et produits à base de moutarde

X

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

X

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimés en SO₂

X

Lupin et produits à base de lupin

X

Mollusques et produits à base de mollusque

X

Pas d'OGM - Pas d'ionisation

CONSERVATION

12 mois. La DLUO est indiquées sur chaque carton et sur chaque sachet
Après ouverture, à consommer dans les 15 jours en refermant bien le sachet.

GENCOD

Sachets : 3700496301045

Carton : 3700496351347



FT N° 85402 Mise à jour 16/11/2020

DENOMINATION COMMERCIALE**Poires demi-fruits au sirop léger****DENOMINATION LEGALE**

Poires demi-fruits préservées

CODE ARTICLE 02754**PROVENANCE**

Importé d'Espagne – EMB 75117Y

ENGAGEMENT QUALITE

Usine certifiée IFS

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Poires coupées en deux suivant l'axe longitudinal, de calibre assez régulier et fermes recouvertes par un liquide de couverture limpide.

Ce produit répond aux exigences de la décision n° 91 du CTCPA.

CONSEILS D'UTILISATION

Égoutter les demi-poires williams en récupérant le jus. Avec le jus réaliser un caramel, dresser les demi-poires williams sur de la crème anglaise et napper avec le caramel.

Astuce : dresser les demi-poires en caquelon, napper d'un sabayon et passer au four pour obtenir un gratin de poires.

Avant ouverture, à conserver dans un endroit frais et sec, et à consommer de préférence avant la date indiquée sur l'un des fonds.

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur dans un récipient fermé hermétiquement et à consommer rapidement (sous 48h).

INGREDIENTS

Poires Williams demi-fruits, eau, sucre, acidifiant E330, antioxydant E300.

OGM / ALLERGENES MAJEURS / IONISATION

Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage en application des règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Absence d'allergènes selon la directive 2003/89 CE.

Absence d'ionisation selon le décret 2001-1097 du 16 novembre 2001.





VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES (INDICATIVES POUR 100 G DE PRODUIT EGOUTTE)

ENERGIE KJ / KCAL	268 / 63
MATIERES GRASSES	<0.1 g
<i>dont acides gras saturés</i>	0 g
GLUCIDES	15 g
<i>dont sucres</i>	12 g
FIBRES ALIMENTAIRES	1,6 g
PROTEINES	<0.5 g
SEL	<0,01 g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Odeur franche et normale, goût sucré, couleur beige clair à jaune pâle, charnue, tendre et de bonne tenue.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Produit stérile, conforme à la norme AFNOR NF V08-401 ou V08-408.

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Brix : 14 - 17°

pH : < 4

DLUO PRODUIT : 36 mois à température ambiante et à l'abri de l'humidité.

DLUO GARANTIE CLIENT : 12 mois

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

POIDS BRUT 4500 g

POIDS NET EGOUTTE 2300 g

POIDS NET 4040 g

CONTENANCE 4120 ml

MARQUAGE DU LOT

Lot inscrit au jet d'encre sur un des couvercles de la boîte.

Type de marquage : FM LAA 123 + DLUO : JJ/MM/AAAA
FM : code usine
AA : Année de fabrication
123 : jour de fabrication

CONDITIONNEMENT / UV

Boîte métallique rainurée en fer blanc pour contact alimentaire, conforme aux exigences de la réglementation française et européenne en vigueur concernant les matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires.

DIMENSIONS DU PRODUIT

∅ 153 X 233 mm

GENCOD PRODUIT

3 664217 00093 1

COLISAGE

Pack de 3 boîtes sous film transparent et posé sur une plaque cartonnée.

GENCOD DU COLIS

13 664217 02098 1

DIMENSIONS DU COLIS

465 x 160 x 237 mm

PALETTISATION

Palette de 55 fardeaux soit 5 couches de 11

GENCOD DE LA PALETTE

23 664217 05098 5



e.1.24

52603



EAN13: 3274490976054

Mis à jour le : 12/03/2020

Indice de révision: 9

Référence produit: 97605

Nomenclature douanière: 3302109000

FICHE TECHNIQUE

Arôme Vanille

PRO à PRO

Date de validation
17/09/2020

DESIGNATION

ARÔME VANILLE Maribou 1L

COMPOSITION

Eau, sucre, arôme vanille, colorant : caramel E150a, épaississant : E415.

LEGISLATION

Conforme à la législation française et européenne en vigueur sur les arômes (règlement CE 1334/2008 modifiant et complétant la directive 88/388/CE). Conforme au règlement CE 1169/2011/CE.

CARACTERISTIQUES

Organoleptiques

Couleur **Noir**
Aspect **Liquide épais**
Odeur **Caractéristique de la vanille**
Saveur **Caractéristique de la vanille**

Physicochimie

Brix réfractométrique (%)	28 +/- 1	Mesure du taux de sucre par réfractométrie
Densité à 20°C	1,104 +/- 0,005	
pH (Unité pH)	5,4 +/- 0,5	
Taux de sucre (g/L)	250 +/- 10	

Microbiologie

Flore totale (UCF/g)	200	NF EN ISO 4833
Levures (UCF/g)	10	NF V 08-059
Moississures (UCF/g)	10	NF V 08-059

CONDITIONNEMENT-STOCKAGE-CONSERVATION

COLISAGE	Contenance UC	UC/carton	Couches/Pal	Colis/couches	Total UC/Pal
	100 cL	6	4	19	456

Traçabilité par n° de lot sur l'UC et le suremballage.

Date de Durabilité Minimale : 36 mois.

Produit à stocker à température de +5°C à + 20°C en emballage d'origine. A conserver au frais après ouverture.

UTILISATION

Toutes utilisations de la vanille en pâtisserie. Non autorisé en glacerie.

Dosages conseillés (en g par Kg de produit à aromatiser) :

- * Garniture : 8g
- * Bavaroise : 8g
- * Chantilly : 4g

Cet arôme vanille apporte environ 6.3 g de vanilline par kg d'Arôme vanille Maribou soit une puissance aromatique équivalente à 375g de gousses de vanille mises en oeuvre.



EAN13: 3274490976054

Mis à jour le : 12/03/2020

Indice de révision: 9

Référence produit: 97605

Nomenclature douanière: 3302109000

FICHE TECHNIQUE

Arôme Vanille



CERTIFICAT DE CONFORMITE

AROME VANILLE MARIBOU

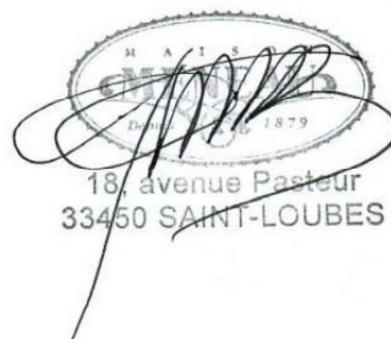
Les valeurs nutritionnelles sont :

Pour 100ml :

- Energie : 124 kcal // 527 Kj
- Glucides (dont sucres) : 31g (31g)
- Graisses dont acides gras saturés : 0g
- Protéines : 0g
- Sel : 0g

Saint-Loubès, le 25/08/2020
Référence : 202381- S016-c-LJ

Laure JIMENEZ
Responsable Qualité



Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article:	1-42-012621	Page:	1/5
Ident/Release:	HW2250/001		
Identification produit:	Sauce Caramel liquide 1kg		



Déclaration

Dénomination légale: Caramel Liquide
 Fabricant: Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
 Instructions de conservation du produit: Après ouverture, conserver 3 mois au réfrigérateur ou 1 mois à température ambiante, A conserver au sec et à l'abri de la chaleur.
 Unité de conditionnement: Bouteille de 1kg (699ml)
 Poids net: 1 kg
 Allégation nutritionnelle gluten: Sans
 Taux de TVA applicable: Taux réduit
 Date de péremption: A consommer de préférence avant fin : voir sur le bouchon 18 mois
 Nomenclature douanière: 1702909500

Code article:	1-42-012621	Page:	2/5
Ident/Release:	HW2250/001		
Identification produit:	Sauce Caramel liquide 1kg		

Informations logistiques

		Unité Consommation <i>Consumer Unit</i>	Unité d'expédition <i>Case</i>	Couche <i>Layer</i>	Palette <i>Palett</i>
GTIN	<i>GTIN</i>	3506170018274	03506170018281	/	03506170018298
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	6	120	600
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	20	100
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	5
Poids net	<i>Net weight</i>	1.000,000 G	6 KG	120 KG	600 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	1.071 G	6,6 KG	131,5 KG	682,4 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	6,8	29,1	116,4	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	9,3	14,4	72,6	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	24,9	26,3	26,3	146,5

Liste d'ingrédients

sucre, eau.

Code article:	1-42-012621	Page:	3/5
Ident/Release:	HW2250/001		
Identification produit:	Sauce Caramel liquide 1kg		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Prête à l'emploi

	Unité	Produit tel que vendu	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	1343	16
Energie	kcal	316	16
Matières grasses	g	0	
- Acides gras saturés	g	0	
Glucides	g	79,0	29
- Sucres	g	79,0	88
Fibres alimentaires	g	0	
Protéines	g	0	
Sel	g	0	

* Repères Nutritionnels Journaliers (RNJ) pour un adulte avec un apport moyen de 2000 kcal.
Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique.

Code article:	1-42-012621	Page:	4/5
Ident/Release:	HW2250/001		
Identification produit:	Sauce Caramel liquide 1kg		

Allergènes

	Contenu dans la recette	Contamination potentielle	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- blé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- seigle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- orge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- avoine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- épeautre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- kamut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- souches hybrides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Crustacés et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Mollusques et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Œufs et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Poisson et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Arachide et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Soja et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lupin et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lait et dérivés (Lactose inclus)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- lactose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- amandes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noisette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de cajou	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de pécan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix du Brésil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- pistache	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de Macadamia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de Queensland	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Céleri et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Moutarde et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Sésame et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
SO2 et sulfite, qté si >10mg/kg:___	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		

Code article:	1-42-012621	Page:	5/5
Ident/Release:	HW2250/001		
Identification produit:	Sauce Caramel liquide 1kg		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	cfu/g		100	
S. aureus	UFC/g		100	
Salmonelles	dans 25 g		0	
Moisissures	cfu/g		1000	
Levures	cfu/g		1000	
Aérobie nombre total de germes	UFC/g		100000	

Critères physico-chimiques

	Unité	Minimum	Consigne	Maximum	Commentaire
Densité		1,38		1,43	
°Brix (extrait)	°Brix	75		79	
pH		2,6		3,2	

Statut

	Oui	Non
contient de la volaille	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du porc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du boeuf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du mouton	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
adapté aux végétaliens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Certificat HALAL (musulman)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat Kosher (juif)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat BIO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovo-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article:	1-42-012624	Page:	1/5
Ident/Release:	HW2253/001		
Identification produit:	Sauce Chocolat 1kg		



Déclaration

Dénomination légale: Sauce au Chocolat avec édulcorant
Fabricant: Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Instructions de conservation du produit: Après ouverture, conserver 3 mois au réfrigérateur ou 1 mois à température ambiante, A conserver au sec et à l'abri de la chaleur.
Unité de conditionnement: Bouteille de 1kg (724 ml)
Poids net: 1 kg
Allégation nutritionnelle gluten: Sans
Taux de TVA applicable: Taux réduit
Date de péremption: A consommer de préférence avant fin : voir sur le bouchon 12 mois
Nomenclature douanière: 1806909011

Code article:	1-42-012624	Page:	2/5
Ident/Release:	HW2253/001		
Identification produit:	Sauce Chocolat 1kg		

Informations logistiques

		Unité Consommation <i>Consumer Unit</i>	Unité d'expédition <i>Case</i>	Couche <i>Layer</i>	Palette <i>Palett</i>
GTIN	<i>GTIN</i>	3506170018397	03506170018403	/	03506170018410
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	6	120	600
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	20	100
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	5
Poids net	<i>Net weight</i>	1.000,000 G	6 KG	120 KG	600 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	1.071 G	6,6 KG	131,5 KG	682,4 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	6,8	29,1	116,4	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	9,3	14,4	72,6	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	24,9	26,3	26,3	146,5

Liste d'ingrédients

sirop de glucose, eau, chocolat en poudre 13% (sucre, cacao), dextrose, édulcorant (sorbitol), **LAIT** concentré (**LAIT**, sucre), cacao 4.4%, conservateur (sorbate de potassium), correcteur d'acidité (acide lactique), stabilisant (E450), sel, arôme.

Code article:	1-42-012624	Page:	3/5
Ident/Release:	HW2253/001		
Identification produit:	Sauce Chocolat 1kg		

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Prête à l'emploi

	Unité	Produit tel que vendu	
		100G	GDA (%)
Energie	kJ	1204	14
Energie	kcal	284	14
Matières grasses	g	2,2	3
- Acides gras saturés	g	1,3	7
Glucides	g	63,0	23
- Sucres	g	46,0	51
Fibres alimentaires	g	2,2	
Protéines	g	2,1	4
Sel	g	0,06	1

* Repères Nutritionnels Journaliers (RNJ) pour un adulte avec un apport moyen de 2000 kcal. Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique.

Code article:	1-42-012624	Page:	4/5
Ident/Release:	HW2253/001		
Identification produit:	Sauce Chocolat 1kg		

Allergènes

	Contenu dans la recette	Contamination potentielle	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- blé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- seigle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- orge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- avoine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- épeautre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- kamut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- souches hybrides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Crustacés et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Mollusques et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Œufs et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Poisson et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Arachide et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Soja et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lupin et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lait et dérivés (Lactose inclus)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- lactose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- amandes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noisette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de cajou	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de pécan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix du Brésil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- pistache	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de Macadamia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de Queensland	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Céleri et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Moutarde et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Sésame et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
SO2 et sulfite, qté si >10mg/kg:___	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		

Code article:	1-42-012624	Page:	5/5
Ident/Release:	HW2253/001		
Identification produit:	Sauce Chocolat 1kg		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	cfu/g		100	
S. aureus	cfu/g		100	
Salmonelles	dans 25 g		Absence	
Moisissures	cfu/g		1000	
Levures	cfu/g		1000	
Aérobies nombre total de germes	cfu/g		100 000	

Critères physico-chimiques

	Unité	Minimum	Consigne	Maximum	Commentaire
Densité		1,34		1,38	
°Brix (extrait)	°Brix	70		74	
pH		4,8		5,2	

Statut

	Oui	Non
contient de la volaille	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du porc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du boeuf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du mouton	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
adapté aux végétaliens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat HALAL (musulman)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat Kosher (juif)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat BIO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovo-végétariens	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

 SOCIETE EUROPEENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ff-9 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : litchi sirop léger boîte A10 - CODE 001865 (3LIPR016) Origine : Chine <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : FRUIDER	Version : a Mise à jour : 06/08/2018 Page : 1 sur 2

55790



DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	conserves de litchis pelés et évidés au sirop léger. Produit pasteurisé. Fruit tropical.		
Dénomination légale	litchis au sirop léger		
Nomenclature douanière	20 08 99 63 99 00 F		
Décision CTCPA	Décision n°91 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de fruits appertisés		
Gencod	GTIN UVC : 3 574980 09461 0 GTIN colis : 2 35 74980 09461 4 GTIN palette : 6 35 74980 09461 2		
Composition et origines	litchis Litchi chinensi,	Chine	45%
	eau	Chine	39,8%
	sucre [canne à sucre et/ ou betterave]	Chine	15%
	acidifiant : acide citrique E330	Chine	0,2%
Contenance	3000 ml		
DDM	3 ans à conserver à température ambiante, à l'abri des chocs thermiques.		
DDM après ouverture	24 heures à température réfrigérée dans un récipient alimentaire clos non métallique		
Déclaration d'étiquetage	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : litchis, eau, sucre, acidifiant : acide citrique		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	blanc crème, teinte légèrement rosée, caractéristique du fruit.		
Saveur	franche et caractéristique du litchis. Absence de saveur étrangère.		
Odeur	franche et caractéristique du litchis. Absence d'odeur étrangère.		
Aspect	Liquide de couverture limpide. Calibre homogène. Texture uniforme.		

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)	2840		
Poids Net Egoutté (g)	1350		
Indice réfractométrique	14,0 °Brix		17,0 °Brix
pH	3,7		4,6

DEFAUTS

Matières étrangères	absence
Matières étrangères végétales	< 2 unités / bte
Défauts produit	unités altérées < 3 unités ; défauts de calibre < 10% PNE mais le Ø ne doit pas être inférieur à 15mm et la différence entre la plus grande et la plus petite unité ne peut excéder 10 mm
Défauts process	endommagées < 5 unités / bte
Autres défauts	total défauts < 10 unités / bte

CONTAMINANTS

Ionisation	<i>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</i> – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)
OGM	<i>Non soumis à l'étiquetage sur les OGM</i> – Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°1830/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 2001/18/CEE (12/03/01)
Allergènes présents	<i>Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes</i> - Conformité à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11)
Pesticides	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : Règlement (CE) N° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifications successives

 SOCIETE EUROPEENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ff-9 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : litchi sirop léger boîte A10 - CODE 001865 (3LIPR016) Origine : Chine <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : FRUIDER	Version : a Mise à jour : 06/08/2018 Page : 2 sur 2

Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur : règlement CE n°1881/2006 (19/12/06) portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et modifications successives
----------------------	---

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Stabilité	Stable après incubation à 37°C et 55°C pendant 7 jours arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-408
------------------	--

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Origine valeurs nutritionnelles	analyses laboratoires		
Matières grasses (en g)	0,5	Protéines (en g)	1
Dont acides gras saturés (en g)	0	Sel (en g)	0,05
Glucides (en g)	14	Energie en kJ	282,0
Dont sucres (en g)	14	Energie en kcal	67,0
Fibres (en g)	1		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
UVC	boîte fer blanc	2,840	1,350	3,096	153	153	173
Colis	carton scotché	17,04	8,10	19,00	475	315	177
Palette	bois	767	365	855	1200	800	1790

PALETTISATION

PCB	PCB / couche	Couches / palette	PCB / palette
6	5	9	45
Type palette	Gerbage	Unités / couche	Nb UVC / palette
Palette EUROPE	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	30	270

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur l'un des fonds de la boîte : "Q62 3502/01062 Prod Date : aaaammjj 605" Q62 : code usine ; 3502/01062 : code sanitaire ; aaaammjj : date de production format anglais ; 605 : code du produit
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds de la boîte" Jet d'encre sur la boîte : "DDM : jj.mm.aaaa" [fin de mois]
Mode d'identification d'un lot sur le colis	Etiquette : "LOT : 123" 123 : lot aléatoire requis par le CIQ
Mode d'identification de la DDM sur le colis	Etiquette : "DDM : jj.mm.aaaa" [fin de mois]

*Les informations contenues dans ce document sont transmises à titre indicatif.
La société SEPAL ne pourra être tenue responsable d'éventuelles modifications de ces données.*

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-8 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : fruits tropicaux sirop léger boîte A10 - CODE 000470 (3CO035) Origine : Philippines / Thaïlande <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : DOLE	Version : e Mise à jour : 27/05/2016 Page : 1 sur 3



DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	assortiment de morceaux d'ananas, de papaye jaune et rouge et de goyave, conditionnés dans du sirop léger avec du jus de fruits de la passion, pouvant contenir de l'acide citrique		
Dénomination légale	mélange de fruits tropicaux au sirop léger		
Nomenclature douanière	20 08 97 51 90		
Décision CTCPA	Décision n°91 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de fruits appertisés		
Gencod	GTIN UVC : 0 038900 09074 6 GTIN colis : 0 54 38900 09074 9 GTIN palette : 5 54 38900 09074 4		
Composition et origines	ananas Ananas comosus L. Merrill., papaye Carica papaya jaune papaye Carica papaya rouge goyave Psidium guajava L	Philippines, Thaïlande	% d'incorporation des fruits Philippines ananas : 30 (20,2%) papaye : 55 (36,8%) goyave : 15 (10%) Thaïlande ananas : 45 (30%) papaye : 40 (26,8%) goyave : 15 (10%)%
	eau	Philippines, Thaïlande	
	sucre	Corée, Thaïlande [canne à sucre]	
	jus de fruits de la passion à base de concentré Passiflora edulis	Pérou, Thaïlande	
	acidifiant : acide citrique E330	Thaïlande, Chine, Indonésie [fibre de manioc, maïs]	
Contenance	3100 mL		
DDM	24 mois à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DDM après ouverture	1 jour entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique		
Déclaration d'étiquetage	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : ananas, papaye rouge, papaye jaune, goyave, eau, sucre, jus de fruit de la passion, acidifiant : acide citrique		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	caractéristique du mélange de fruits
Saveur	caractéristique du mélange de fruits ; absence de saveur étrangère
Odeur	caractéristique de fruits mûrs ; absence d'odeur étrangère
Aspect	bonne texture, caractéristique de chacun des fruits



SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE
PRODUITS ALIMENTAIRES
SAS au capital de 200 000 €

FICHE TECHNIQUE

Document : FT1ffl-8
Diffusion : **non contrôlée**

Dénomination : fruits tropicaux sirop léger
boîte A10 - CODE 000470 (3CO035)
Origine : Philippines / Thaïlande
(lieu de dernière transformation)
Marque : DOLE

Version : e
Mise à jour : 27/05/2016
Page : 2 sur 3

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CIMIQUES

	Minimum	Moyenne	Maximum
Poids Net (g)	3005		
Poids Net Egoutté (g)	1829		
Calibre – Métrologie	ananas : longueur < 28,1 mm ; épaisseur < 20,32 mm papaye : 22.225 x 22.225 x 22.225 mm (+/- 12,7 mm) goyave : 22.225 x 25.4 x 25.4 mm		
Indice réfractométrique	14,0°Brix		18,0°Brix
pH			3,9

DEFAUTS

Défauts produit	pratiquement sans défaut ; uniformité des tailles et des formes
------------------------	---

CONTAMINANTS

Ionisation	<i>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</i> – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)
OGM	<i>Non soumis à l'étiquetage sur les OGM</i> – Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°1830/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 2001/18/CEE (12/03/01)
Allergènes présents	<i>Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes</i> - Conformité à la directive 2007/68/CE (27/11/07) à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11)
Pesticides	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : Règlement (CE) N° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifications successives
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur : règlement CE n°1881/2006 (19/12/06) portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et modifications successives

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Stabilité	Stable après incubation arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-401 & V 08-402		
Germes pathogènes	absence / g	Salmonelles	

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Origine	valeurs nutritionnelles		
Matières grasses (en g)	0,2	Protéines (en g)	0,6
Dont acides gras saturés (en g)	< 0,1	Sel (en g)	< 0,1
Glucides (en g)	17,4	Energie en kJ	308,9
Dont sucres (en g)	16	Energie en kcal	73,8
Fibres (en g)	1,4		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
UVC	boîte fer blanc	3,005	1,829	3,328	153	153	177
Colis	carton	18,03	10,97	20,34	471	316	184
Palette	bois	811	494	930	1200	800	1850

PALETTISATION

PCB	PCB / couche	Couches / palette	PCB / palette
6	5	9	45

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-8 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : fruits tropicaux sirop léger boîte A10 - CODE 000470 (3CO035) Origine : Philippines / Thaïlande <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : DOLE	Version : e Mise à jour : 27/05/2016 Page : 3 sur 3

Type palette	Gerbage	Unités / couche	Nb UVC / palette
Palette EUROPE	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	30	270

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre ou embossage sur le couvercle : Da123 9082F1 hh:mm D : code usine (C : Chumphorn, Thaïlande ; T : Huan Hin, Thaïlande) ; a : année de production ; 123 : quantième de production ; 9082 : code produit ; F : ligne de production ; 1 : équipe de production (1 = jour ; 2 = nuit) ; hh:mm : heure et minutes de marquage
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant fin : voir le dessus de la boîte" Jet d'encre sur la boîte : mm aaaa [fin de mois]
Mode d'identification d'un lot sur le colis	Da123 9082 D : code usine ; a : année de production ; 123 : quantième de production ; 9082 : code produit
Mode d'identification de la DDM sur le colis	Imprimé sur le côté de la boîte "BBE : mm aaaa"

*Les informations contenues dans ce document sont transmises à titre indicatif.
La société SEPAL ne pourra être tenue responsable d'éventuelles modifications de ces données.*

99991

e.1.7

Le Ster

LE PÂTISSIER

≡ 12 CRÊPES ≡
de Landerneau



pur
beurre



lait frais
des fermes
voisines



œufs
extra-frais
de plein air



farine de blé
de Bretagne
et des
Pays de la Loire

FABRIQUÉ en FRANCE



RÉCETTE
ORIGINALE
DEPUIS

40 ANS

Route de Oinville
28 700 AUNEAU
Tél : + 33 2 37 33 16 33 - Fax : + 33 2 37 33 16 91
site internet : <http://www.androsrestauration.fr/>

Création :	07/08/2009
Mise à jour :	24/06/2020

DENOMINATION COMMERCIALE

LE BERGER DES FRUITS Purée Pomme Nature sans sucres ajoutés – Conformément à la réglementation des purées - Contient des sucres naturellement présents dans les fruits 100 g

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Purée de pommes Sans Sucres Ajoutés* – Conformément à la réglementation des purées.
*Contient des sucres naturellement présents dans les fruits

CARACTERISTIQUES

Famille: Purée

Conservation : Ambiant, 25°C maximum
Date de durabilité, voir sur l'unité de minimale: vente

Genecod : 3 04532 052616 5
Code article : 20052616

Ingrédients :

pommes 99,9%, antioxydant : acide ascorbique.



EQUIVALENCE EN FRUIT

ARGUMENTAIRE PRODUIT

Les meilleurs fruits choisis pour un dessert équilibré

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES		pour 100 g	par portion *	% AR** par portion
Energie	En kJoules (kJ)	214	214	3%
	En kcalories (kcal)	51	51	3%
Matières grasses (g)		0,3	0	0%
Dont acides gras saturés (g)		0,0	0	0%
Glucides (g)		11,0	11	4%
Dont Sucres (g)		11,0	11	12%
Fibres (g)		1,4	1,4	
Protéines (g)		0,3	0,3	1%
Sel (g)		0,00	0,00	0%

* Portion: 100 g

** Apports de Référence (AR) pour un adulte type (8400kJ/2000kcal) . Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique.

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES et ORGANOLEPTIQUES

Texture : onctueuse
Couleur : Caractéristique du fruit
Brix : 12 +/- 3
pH : ≤ 4,2
Saveur : Caractéristique du fruit

ALLERGENES / ALLEGATIONS / AUTRES

Allergène(s) : **NON**

Nos pommes rentrent dans les 50% d'achats de produits durables issus d'exploitations certifiées qui satisfont aux exigences environnementales prévues dans la loi Egalim.

Pommes de France



Présence OGM, ionisation :

Les produits ANDROS sont exempts :

- d'Organisme Génétiquement Modifié et / ou d'ingrédients provenant d'Organisme Génétiquement Modifié
- d'ingrédient ionisé y compris dans les matières premières et les ingrédients utilisés.

RECOMMANDATIONS

GEMRCN Fréquence libre

CONDITIONNEMENT

Emballage à jeter : Pot plastique

Emballage à recycler : Opercule

COMMENTAIRES

En cas d'incohérence entre la fiche technique et l'emballage, veuillez noter que seul l'emballage fait foi.

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

Code Douanier : 2007999710

	Unité	UVC	Colis	PALETTE
Format	100g			
GENCOD	-	3 04532 052616 5	03 60858 815022 2	03 60858 816123 5
Poids net (kg)	0,100	7,200	7,200	648,000
Poids brut (kg)	0,109	7,823	7,823	727,438
Largeur (mm)	63	266	266	800
Longueur (mm)	63	396	396	1200
Hauteur (mm)	50	158	158	1725
Nombre de pièces		72	72	6480
Nombre de colis				90
Nombre de couches				10
Nombre de colis par couche				9



Biars Sur Cère, le 15 Septembre 2020



Certification environnementale

Nos pommes et nos poires rentrent dans les 50% d'achats de produits durables issus d'exploitations certifiées qui satisfont aux exigences environnementales prévues dans la loi Egalim.

Cette attestation est valable pour :

- Compote de pomme allégée en sucres Le Berger Des Fruits 72x100g **(3045320526059)**
- Purée de pomme Le Berger Des Fruits 72x100G **(3045320526165)**
- Compote de pomme poire allégée en sucres Le Berger Des Fruits 72x100G **(3608580703976)**
- Spécialité de pomme vanille allégée en sucres Le Berger Des Fruits 72x100g **(3045320526158)**
- Gourde de compote de pomme allégée en sucres Andros 24x90g **(3608580039457)**
- Gourde de purée de pomme Andros 24x90g **(3608580038085)**
- Gourde de compote de pomme poire allégée en sucres Andros 24x90g **(3608580039518)**
- Gourde de compote de pomme vanille allégée en sucres Andros 24x90g **(3608580039488)**
- Gourde de compote pomme allégée en sucres Andros 20x120g **(3608580039709)**
- Gourde de purée de pomme Andros 20x120g **(3608580039792)**

Sandra FLOTTARD

Responsable Service Qualité Pôle Client – division cups, gourdes et jus

