Emmi Desserts Waregem NV
Vichtseweg 109 - 8790 Waregem - BELGIQUE
Tel: +32 56 77 45 85
Contact: info.waregem@emmidesserts.com
BE 0423.072.923

FICHE TECHNIQUE
Mini tartelette caramel salé et chocolat au lait

Produit

Description		Mini tartelette avec caramel au beurre salé et un ganache de chocolat au lait, congelé
Code		TCARR8
Marque		Moi
Poids net par pièce:		20 g (approche)
Dimensions par pièce:	diamètre:	38 mm (approche) (dessus)
	hauteur:	20 mm (approche)



Ingrédients

farine de froment (**GLUTEN**), caramel au beurre salé (**LAIT**) 29.5% (sirop de glucose-fructose, sucre, crème, lait sucré condensé, beurre, beurre salé, sel de Guérande, stabilisant: pectine E440), beurre (**LAIT**), chocolat au lait (**LAIT**, **SOJA**) 8.0% (sucre, poudre de lait entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant: lécithine de soja E322; arôme naturel de vanille), cassonade, crème (**LAIT**), jaune d'oeuf (poules élevées au sol) (**OEUF**), morceaux de caramel (**LAIT**) 2.4% (sucre, sirop de glucose, beurre, crème), oeuf (**OEUF**), sirop de glucose-fructose, sirop de sucre inverti, huiles végétales (colza, tournesol), sel. Peut contenir des traces de: **FRUITS A COQUES**.

Déclaration sur l'étiquette ou l'emballage:
INGRÉDIENTS: farine de FROMENT (contient du gluten), caramel au beurre salé 30% (sirop de glucose-fructose, sucre, crème (LAIT), LAIT concentré sucré, beurre (LAIT), eau, beurre salé (LAIT), sel de Guérande, stabilisant: pectine E440), beurre (LAIT), chocolat au lait 8% (sucre, poudre de LAIT entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant: E322 (SOJA); arôme naturel de vanille), cassonade, crème (LAIT), jaune d'OEUF (poules élevées au sol), morceaux de caramel 2.4% (sucre, sirop de glucose, beurre (LAIT), crème (LAIT), eau), OEUF (poules élevées au sol), sirop de glucose-fructose, sirop de sucre inverti, huiles végétales (colza, tournesol), sel. Peut contenir des amandes, des noisettes, des noix, des noix de pécan et des pistaches. Produit avec du caramel au beurre salé de France.

Conservation et mode d'emploi

Température de conservation	-18 °C au maximum
Conservation à -18°C	18 mois après production (voir emballage)
Préparation	Décongeler à température ambiante pendant 1 heure
Conservation après décongeler	Au maximum 10 jours au frigo (à 7 °C au maximum)
Produit congelé	Ne jamais recongeler un produit décongelé

Emmi Desserts Waregem NV
Vichtseweg 109 - 8790 Waregem - BELGIQUE
Tel: +32 56 77 45 85
Contact: info.waregem@emmidesserts.com
BE 0423.072.923

Valeurs nutritionelles *

	Pour 100 g	AR ** / 100 g	Pour 20 g ***	AR / 20 g
Energie	463 kcal 1937 kJ	23%	93 kcal 387 kJ	5%
Lipides	23,4 g	33%	4,7 g	7%
dont grasses saturés	13,8 g	69%	2,8 g	14%
Glucides	56,6 g	22%	11,3 g	4%
dont sucres	31,3 g	35%	6,3 g	7%
Fibres alimentaires	1,2 g	5%	0,2 g	1%
Protéines	5,9 g	12%	1,2 g	2%
Sel	0,35 g	6%	0,07 g	1%

** Par calcul*
*** AR = apport de référence. Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal).*
**** 1 portion est 20 g. Cette emballage contient 8 portions.*

NUTRI-SCORE
A B C D E

Nutri-Score E
(nouveau calcul à partir de 2023)

Informations allergènes

Allergènes obligatoires

01. Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)	+
02. Crustacés	-
03. Oeuf	+
04. Poissons	-
05. Arachides / Cacahuètes	-
06. Soja	+
07. Lait (lactose y compris)	+
08. Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, noix du Queensland)	?
09. Céleri	-
10. Moutarde	-
11. Graines de sésame	-
12. Sulfites (E220-E228) >10 ppm	-
13. Lupin	-
14. Mollusques	-

+ : présent | - : absent | ? : traces éventuelles ou pas encore des données suffisants

Allergènes supplémentaires

Pas encore des données suffisants
Veuillez contacter Emmi Desserts Waregem NV pour des informations spécifiques

Informations supplémentaires

Produit dans un espace sans la présence de fruits à coque?	NON		
Convient aux personnes qui souffrent d'intolérance au gluten?	NON		
Convient aux végétariens?	OUI		
Convient aux végétaliens?	NON		
Convient pour l'alimentation Kosher?	NON	Certifié?	NON
Convient pour l'alimentation Halal?	OUI	Certifié?	OUI

Emmi Desserts Waregem NV
Vichtseweg 109 - 8790 Waregem - BELGIQUE
Tel: +32 56 77 45 85
Contact: info.waregem@emmidesserts.com
BE 0423.072.923

Emballage

Emballage primaire				
Cup	Aucun	0 g		
Blister	PET transparent	6 g	192 x 96 x 30 mm	
Flowpack	Polypropylène 30µm +/- 2g			
Boîte	Carton	24 g	202 x 106 x 42 mm	
Pièces par emballage	8 pièce(s)			
Poids net	160 g	avec ℮		
Poids brut	192 g			
EAN emballage	05414818041950			
Emballage secundaire				
Carton	Carton (enveloppant)	241 g	423 x 331 x 93 mm	
Emballages par carton	12 emballage(s)			
Pièces par carton	96 pièces			
Poids net	1,92 kg			
Poids brut	2,5 kg			
EAN carton	15414818041957			
Emballage tertiaire	***Pallette EURO (800 x 1200 mm)***		***Pallette INDUSTRIE (1000 x 1200 mm)***	
Cartons par couche	6		0	
Couches par pallette	18		18	
Cartons par pallette	108 cartons			
Emballages par pallette	1296 emballages			
Pièces par pallette	10368 pièces			
Totaal palletgewicht	Environ 298 kg (pallette y compris)			
Hauteur totale pallette	182 cm	(y compris la palette)	182 cm	(y compris la palette)

Données microbiologiques *

	But	Tolérance	Fin DLUO
Flore totale aérobie (30 °C)	<100.000 cfu/g	<500.000 cfu/g	<1.000.000 cfu/g
E. coli	<10 cfu/g	<100 cfu/g	<100 cfu/g
Salmonella spp.	Absent dans 25 g	Absent dans 25 g	Absent dans 25 g
Listeria monocytogenes	Absent dans 25 g	<100 cfu/g	<100 cfu/g
Staphylocoques à coagulase positive	<100 cfu/g	<1000 cfu/g	<1000 cfu/g
B. cereus	<100 cfu/g	<3000 cfu/g	<3000 cfu/g
Levures	<100 cfu/g	<500 cfu/g	<100.000 cfu/g
Moisissures	<100 cfu/g	<500 cfu/g	Pas de moisissures visuelles

** Basées sur des données de l'Université de Gand*

Données physico-chimiques

Matière sèche	87,7%	
pH		
aw (activité de l'eau)		
Détection X-ray	OUI	Verre: 2,381 mm | céramique: 3,969 mm | acier inoxydable: 1,2 mm
Détection métaux	NON	-
(fréquence de controle: toutes les 2h)		

Emmi Desserts Waregem NV
Vichtseweg 109 - 8790 Waregem - BELGIQUE
Tel: +32 56 77 45 85
Contact: info.waregem@emmidesserts.com
BE 0423.072.923

Déclaration de conformité

Emmi Desserts Waregem déclare que ses produits ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés. En conséquence, ils n'induisent pas un étiquetage spécifique selon les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.
Aucun de nos produits ou leurs ingrédients ne sont soumis à un traitement par ionisation. Par conséquent, nos produits sont conformes le Décret Royal du 12 mars 2002 concernant le traitement des denrées alimentaires et des ingrédients alimentaires par ionisation.
Emmi Desserts Waregem garantit que tous les produits sont conformes les prescriptions nationales et européennes (lois, directives, règlements) applicables et valables. En particulier, nos produits sont conformes les prescriptions du Règlement 1334/2008/CE relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et de la Directive 2008/128/CE établissant des critères de pureté spécifiques pour les colorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires. L'emballage primaire est conforme à la législation belge et européenne (1935/2004/CE, 2011/10/CE). L'étiquetage de tous nos produits est conforme au Règlement UE/1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Désistement

Les données sont correctes, d'après les données dont nous disposons à la date de publication du document. Tous les chiffres mentionnés sont des valeurs moyennes, basées sur calculs. Les photos servent uniquement d'indication; elles s'éloignent éventuellement du produit réel. Le mode d'emploi a été ajouté à titre indicatif. Emmi Desserts Waregem ne peut pas être responsable d'une fausse application du mode d'emploi.

Pour Emmi Desserts Waregem NV



Valerie Van Craeyveld, Quality Manager