

Spécifications du produit

Nom du produit : 48589; 48117 - Mochi à la glace à la mangue



Nom du produit	Mochi à la glace à la mangue
Pays d'origine	ROYAUME-UNI
Poids / volume unitaire	32 g/pièce
	Paquet de 6 - 192 g e
Numéro d'homologation UE	Royaume-Uni FB084 CE

Attributs du produit	
Description du produit	Glace à la mangue enrobée de pâte de riz et saupoudrée de farine de riz
Apparence visuelle	Sphère orange intense saupoudrée de farine de riz
Couleur	Orange intense
Texture/Viscosité	Texture typique de crème glacée avec une pâte de riz moelleuse
Goût / Saveur	Pâtisserie à la mangue et au riz cuit
Mode d'emploi :	Retirer du congélateur et laisser ramollir à température ambiante pendant 3 à 5 minutes avant de servir.
Durée de conservation et conditions de stockage du produit.	
Durée de conservation à partir de la fabrication	18 mois
Durée de conservation minimale à la livraison	12 mois
Température à la livraison	≤ -18 C
Conditions de stockage	Congelé. Une fois décongelé, ne pas recongeler.

Spécifications du produit

Nom du produit : Mochi à la glace à la mangue

Ingrédients	Ingrédients composés	Décomposition Pays d'origine
Lait		ROYAUME-UNI
Purée de mangue		Inde
Sucre		Royaume-Uni, autres pays de l'UE, France
farine de riz		Thaïlande
Eau		ROYAUME-UNI
Crème		ROYAUME-UNI
Tréhalose		Japon
Lait écrémé en poudre		Royaume-Uni, Irlande
Émulsifiants stabilisants	émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), stabilisants (gomme de guar, gomme de caroube, gomme de cellulose, carraghénane)	UE
farine de tapioca		Thaïlande
Sel		ROYAUME-UNI
Couleur naturelle	Rocou	Kenya, Mexique, Brésil, Pérou, Bolivie
Lécithine de soja		Inde

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Lait frais , purée de mangue (20%), sucre, farine de riz, eau, crème fraîche (lait), tréhalose*, lait écrémé en poudre, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), stabilisants (gomme guar, gomme de caroube, gomme de cellulose, carraghénane), farine de tapioca, sel, colorant naturel (rocou), lécithine de soja

*Le tréhalose est une source de glucose

Conseils en cas

d'allergie Pour les allergènes, voir les ingrédients en gras.
Peut également contenir des noix, des arachides et du sésame.

PARAMÈTRES SPÉCIFIQUES DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE Nos

matières premières sont sélectionnées à partir d'organismes non génétiquement modifiés et par conséquent aucun étiquetage spécifique n'est requis dans la liste des ingrédients selon CE 1830/2003 et 1829/2003.

Les matières premières que nous sélectionnons respectent la législation européenne (CE) N°149/2008 et (CE) 396/2005 relative à pesticides et (CE) N°629/2008 relatif aux métaux lourds.

Tous les pesticides sont identifiés et à un niveau maximal de résidus < 0,01 mg/kg dans le soja et le riz

Nos matériaux proviennent de sources non irradiées .

Spécifications du produit

Nom du produit : Mochi à la glace à la mangue

Informations nutritionnelles / 100g.		
	pour 100 g	pour 32 g
Énergie	841 kJ/200 kcal	269 kJ/64 kcal
Grasse	4,7 g	1,5 g
dont saturés,	3g	1 g
Glucides	37g	12
dont sucres	26g	g 8,3 g
Protéine	2,2 g	0,7 g
Sel	0,13 g	0,04 g

Organisme / Testé pour	Cible ufc/g Rejet	ufc/g Fréquence d'analyse	Méthode d'analyse
Entérobactéries < 10 ³ E.coli 20	> 10 ⁴	Trimestriel	ISO 21528-2:2004
Staphylococcus < 100	>100	Trimestriel	ISO 16649-1:2001
doré	>100	Trimestriel	ISO 6888-1:1999
Listeria spp	Absence / 25g	Présent / 25g Trimestriel Testé uniquement si Listeria spp positif	ISO 11290 Partie 2 : 1998 et AMD 1 : 2004
Salmonella	Absence / 25g	Présent / 25g Trimestriel	ISO 6579:2002+A1:2007
Bacillus cereus	<10 ³	>10 ⁴	Trimestriel Microbiologie alimentaire pratique, 3e édition 2003 (Section 6.2)
Pseudomonas spp <10 ⁴	>10 ⁴	Trimestriel	ISO 13720:2010

Spécifications du produit

Nom du produit : Mochi à la glace à la mangue

Déclaration des allergènes			
Ce produit contient-il		OUI / NON	Si OUI, veuillez indiquer quel ingrédient
1	Céréales contenant du gluten (c'est-à-dire blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits dérivés).	Non	Utilisé sur place (sans gluten < 20 ppm)
2	Crustacés (y compris crevettes, crabes et homards) et produits à base de ceux-ci.	Non	
3	Oufs / produits à base d'œufs	Non	
4	Poisson / produits à base de poisson	Non	
5	Arachides / produits à base	Non	Utilisé sur place
6	d'arachides Soja sauf : huile et graisse de soja entièrement raffinées et tocophérols (E306)	Oui	Lécithine de soja
7	Lait contenant du lactose	Oui	Liquide et poudre pour vaches Lait
8	Fruits à coque, c'est-à-dire amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia ou noix du Queensland et produits à base de celles-ci, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcoolisés, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole.	Non	Utilisé sur place
9	Céleri et produits à base de céleri.	Non	
10	Moutarde et produits à base de moutarde.	Non	
11	graines de sésame ou produits à base de sésame	Non	Utilisé sur place
12	Dioxyde de soufre et sulfites (utilisés comme conservateurs) à des niveaux supérieurs à 10 mg/kg ou 10 ml/litre.	Non	
13	Lupin et produits dérivés.	Non	
14	Mollusques et produits dérivés.	Non	

Informations sur la tolérance alimentaire		
Ce produit	OUI / NON	Si OUI, veuillez indiquer quel ingrédient
- Contient du glutamate monosodique (MSG)	Non	
- Contient un colorant naturel	Oui	Rocou
- Contient des colorants artificiels	Non	
- Contient des arômes naturels	Non	
- Contient des arômes artificiels	Non	
- Contient des additifs	Oui	E471, E412, E410, E466, E407, E160b, E322
- Contient des organismes génétiquement modifiés (OGM)	Non	
Ce produit convient aux végétariens	Oui	
Ce produit convient aux végétaliens	Non	Contient du lait de vache

OGM		
Ce produit	OUI / NON	Si OUI, veuillez indiquer quel ingrédient
Le matériau contient-il ou a-t-il été produit à partir de matériel génétiquement modifié, qu'il soit actif ou non ? Le produit nécessite-t-il un étiquetage comme génétiquement modifié comme l'exigent les règlements (CE) n° 1829/2003 et n° 1830/2003 ?	Non	
	Non	

Spécifications du produit

Nom du produit : Mochi à la glace à la mangue

CONDITIONNEMENT		
Ce produit est conforme au Règlement (CE) n° 1935/2004.		
Les matériaux ou objets destinés à entrer en contact direct ou indirect avec les denrées alimentaires doivent être suffisamment inertes pour empêcher que des substances ne soient transférées aux denrées alimentaires en quantités suffisamment importantes pour mettre en danger la santé humaine ou pour entraîner une modification inacceptable de la composition des denrées alimentaires ou une détérioration de leurs propriétés organoleptiques.		
EMBALLAGE	Primaire	Secondaire
Date / Code de production et emplacement imprimés (par exemple, au dos de l'emballage)	À consommer de préférence avant fin : MMAA Code de lot : JJMM Haut du paquet	À consommer de préférence avant fin : MMAA Code de lot : JJMM Haut du paquet
Détails du code de date et de la traçabilité	Traçabilité basée sur la date de production = code lot : JJMM	Traçabilité basée sur la date de production = code lot : JJMM
Type de matériau	PET / PET	Carton ondulé
Nombre d'unités	6 / plateau	10 plateaux / caisse
Poids brut Service de restauration	207,4 g (poids du plateau inclus 15,4 g)	2189 g / Caisse (poids du plateau et de la caisse inclus 115 g)
Poids brut au détail		2422 g / Caisse (avec plateau, pochette (22 g) et poids de la caisse 128 g)
Poids net	192 g	1920 g / Caisse
Dimensions (L x l x H) mm Service de restauration	168 x 125 x 35 mm	260 x 175 x 196 mm
Dimensions (L x l x H) mm Vente au détail		
Dimensions de la palette (L x l x P) cm	palette britannique	palette UE
	1200 x 1000 x 150	1200 x 800 x 150
Quantité par palette	200 Cs	152 Cs
Poids de la palette vide	28 kg	25 kg
Atmosphère contrôlée	NON emballé sous atmosphère contrôlée	
	paquet de 6	
Pack de codes-barres pour services alimentaires	5027324000399	
Service alimentaire Case Barcode	05027324001686	
Pack de codes-barres pour la vente au détail	5027324001228	
Code-barres de cas pour la vente au détail	05027324001310	

Spécifications du produit

Nom du produit : Mochi à la glace à la mangue

Contrôles généraux			
Test	Taper	Sensibilité	Fréquence des contrôles
Détection de métaux	Ferreux	1,5 mm	Au début, toutes les heures et à la fin du lot
	SS	2,0 mm	Au début, toutes les heures et à la fin du lot
	Non ferreux	2,0 mm	Au début, toutes les heures et à la fin du lot
Contrôles de poids (poids moyen)	32 g		Au début, toutes les heures et à la fin du lot

GESTION DE LA QUALITÉ

L'HACCP est mis en œuvre sur le site de production depuis 2010 et le site est certifié SALSA .

Traçabilité : notre entreprise respecte le règlement européen 178/2002. Notre traçabilité prend en compte les approvisionnements liés aux matières et aux emballages, ainsi que la transformation et la distribution du produit fini.

AUTORISATION DE SPÉCIFICATION

Pour le produit nommé ci-dessus, ce document est la déclaration de conformité qui :

- au sens de l'article 16(1) du Règlement (CE) n° 1935/2004 et
- dans le cadre du Règlement 2023/2006 relatif aux BPF.

Stutzer QC approuvé



Zürich, le 27 novembre 2019