

Spécifications du produit

Nom du produit : 48894; 48903 - Mochi glacé tropical aux fruits de la passion et à la mangue



Nom du produit	Mochi glacé tropical aux fruits de la passion et 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 tropicale aux fruits de la passion et à la mangue enrobée d'une pâte à base de farine de riz et saupoudrée de farine de riz
Apparence visuelle	Une sphère violette saupoudrée d'un centre jaune saupoudré de farine de riz
Couleur	Violet
Texture/Viscosité	Texture semblable à une glace tropicale avec une pâte de riz moelleuse
Goût / Saveur	Pâtisserie aux fruits de la passion et à la mangue et 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	Conserver congelé. Une fois décongelé, ne pas recongeler.

Spécifications du produit

Nom du produit : 48894; 48903 - Mochi glacé tropical aux fruits de la passion et à la mangue

Ingrédients	Ingrédients composés	Décomposition Pays d'origine
Sucre		Royaume-Uni, autres pays de l'UE, France
Lait de coco	lait de coco, eau	Thaïlande, Sri Lanka, Indonésie
Purée de mangue		Inde
farine de riz		Thaïlande
Eau		ROYAUME-UNI
Lait de cajou	pâte de noix de cajou 6%, eau, sel	France
Purée de fruits de la passion		Équateur, Pérou
Huile de coco		Philippines, Indonésie, Hollande, Allemagne
Sirop de glucose		France, Belgique, Hollande, Royaume-Uni, Pays-Bas, Espagne
Tréhalose		Japon
farine de tapioca		Thaïlande
Émulsifiants stabilisants	émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), stabilisants (gomme de guar, gomme de caroube, gomme de cellulose, carraghénane)	UE
Arôme naturel	mangue	ROYAUME-UNI
Sel		ROYAUME-UNI
Couleurs naturelles	Betterave, Spiruline	Pologne, Chine
Lécithine de soja		Inde

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS Sucre, lait

de coco, purée de mangue (13%), farine de riz, eau, purée de fruit de la passion (7%), pâte de noix de cajou 6%, huile de coco, sirop de glucose, tréhalose*, farine de tapioca, émulsifiant (mono et diglycérides d'acides gras), stabilisants (gomme guar, gomme de caroube, gomme de cellulose, carraghénane), sel, arôme naturel (mangue), colorants naturels (poudre de betterave, extrait de spiruline), émulsifiant (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 du lait, d'autres 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.

Tout pesticide est identifié et à un niveau maximal de résidus < 0,01 mg/kg dans le soja et le riz

Spécifications du produit

Nom du produit : 48894; 48903 - Mochi glacé tropical aux fruits de la passion et à la mangue

Informations nutritionnelles / 100g.		
	pour 100 g	pour 32 g
Énergie	900 kJ/215 kcal	288 kJ/69
Graisse	9,1 g	2,9 g
dont saturés,	7,6 g	2,4 g
Glucides	32 g	10
dont sucres	24 g	g 7,6 g
Protéine	1,1 g	0,4 g
Sel	0,09 g	0,03 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
100 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 : 48894; 48903 - Mochi glacé tropical aux fruits de la passion et 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	Œufs / produits à base d'œufs	Non	
4	Poisson / produits à base de poisson	Non	
5	Arachides / produits à base d'arachides	Non	Utilisé sur place
6	Soja sauf : huile et graisse de soja entièrement raffinées et tocophérols (E306)	Oui	Lécithine de soja
7	Lait, y compris le lactose.	Non	Utilisé sur place
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 ces noix, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcoolisés, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole.	Oui	Anacardier
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	Poudre de betterave, extrait de spiruline
- Contient des colorants artificiels	Non	
- Contient des arômes naturels	Oui	mangue
- Contient des arômes artificiels	Non	
- Contient des additifs	Oui	E471, E412, E410, E466, E407, E322
- Contient des organismes génétiquement modifiés (OGM)	Non	
Ce produit convient aux végétariens	Oui	
Ce produit convient aux végétaliens	Oui	

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 : 48894; 48903 - Mochi glacé tropical aux fruits de la passion et à la mangue

CONDITIONNEMENT		
Ce produit est conforme au Règlement (CE) n° 1935/2004.		
Le matériau ou l'objet destiné à entrer en contact direct ou indirect avec les aliments doit être suffisamment inerte pour empêcher toute contamination. empêcher que des substances soient transférées aux aliments en quantités suffisamment importantes pour mettre en danger la santé humaine ou pour entraîner une modification inacceptable de la composition de l'aliment ou une détérioration de ses 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
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		
Poids net	192 g	1920 g / Caisse
Dimensions (L x l x H) mm Service de restauration	173 x 129 x 37,5 mm	259 x 172 x 191 mm
Dimensions (L x l x H) mm Vente au détail	173 x 129 x 37,5 mm	263 x 179 x 191 mm
		Tertiaire
		125 x 35 x 175 mm
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	5027324001846	
Service alimentaire Case Barcode	05027324002249	
Pack de codes-barres pour la vente au détail	5027324001839	
Code-barres de cas pour la vente au détail	05027324002256	

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 Au début, toutes
	SS	2,0 mm	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)	30g		Au début, toutes les heures et à la fin du lot

Spécifications du produit

Nom du produit : 48894; 48903 - Mochi glacé tropical aux fruits de la passion et à la mangue

GESTION DE LA QUALITÉ HACCP

est mis en œuvre sur le site de production 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 • au sens du règlement 2023/2006 sur les BPF.

Stutzer QC approuvé



Zurich, le 21 janvier 2020