

Caractéristiques du produit

1. Référence du produit : **AOPMRSW192**
 2. Description du produit : **Fonds de tartelettes à l'amande et au beurre français AOP, format mini, rond**



Art.no: 509120

Produit



Plateau



Boîte



3. Ingrédients :

Farine de **BLÉ (GLUTEN)**, beurre Charentes-Poitou AOP (**LAIT**) (22,20 %), sucre, **ŒUFS**, poudre d'**AMANDE** (4,70 %), sel, enrobage : sucre, huile végétale (huile de palme, huile de noix de coco, huile de palmiste), sirop de glucose, émulsifiant : lécithine de **SOJA** (E322), extrait naturel de vanille

4. Informations nutritionnelles

Portion : 1 pièce		Taille des portions : 4 g	
Éléments nutritifs	Unité	Quantité par pièce	Quantité par 100 g
Énergie	kJ	84	2105
Énergie	kcal	20	503
Protéines	g	0,3	7,3
Lipides	g	1,3	32,7
Acides gras saturés	g	0,7	17,5
Glucides	g	1,9	47
Sucres	g	0,7	17,5
Sel	mg	8	193

5. Caractéristiques chimiques

Type	Valeur
Teneur en humidité	≤ 4,0 %
Indice d'acide (KOH)	≤ 5 mg/kg
Indice de peroxyde	≤ 0,25 g/100 g
Arsenic (As)	≤ 0,5 ppm
Plomb (Pb)	≤ 0,5 ppm
Mercure (Hg)	≤ 0,1 ppm
Cadmium (Cd)	≤ 0,2 ppm
Teneur en aflatoxines	≤ 4 µg/kg

6. Caractéristiques physiques

Poids par pièce	4 g
Dimensions	Diamètre : 30 mm, hauteur : 17 mm



7. Caractéristiques microbiologiques

Type de germes	Valeur
Flore mésophile aérobie	≤ 10 000 UFC/g
Moisissures et levures	≤ 100 UFC/g
Coliformes	≤ 50 NPP/g
E. Coli	absence dans 25 g
Salmonelle	absence dans 25 g
S. Aureus	≤ 100 UFC/g

8. Informations sur les allergènes

Allergènes contenus dans le produit, selon le règlement (UE) 1169/2011 du 25 octobre 2011 et ses modifications en vigueur :

Allergène	Ingrédient
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Oui
Crustacés et produits à base de crustacés	Non
Œufs et produits dérivés	Oui
Poissons et produits à base de poissons	Non
Arachides et produits à base d'arachides	Non
Soja et produits à base de soja	Oui
Lait et produits à base de lait	Oui
Fruits à coque et produits à base de fruits à coque	Oui
Céleri et produits à base de céleri	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Non
Graines de sésame et produits dérivés	Non
Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimé en SO ₂	Non
Lupin et produits à base de lupin	Non
Mollusques et produits à base de mollusques	Non

9. Emballage et conditionnement

Dimensions du carton :	L 350 mm x l 320 mm x H 95 mm
Poids net par boîte :	768 g
Poids brut par boîte :	1518 g
Poids brut des matériaux d'emballage :	750 g
Contenu par boîte :	192 pièces/boîte (64 pièces/plateau x 3 plateaux/boîte)
Contenu par palette :	240 boîtes (46 080 pièces)
Nombre de couches par palette (130 cm x 110 cm) :	20
Nombre de cartons par couche de palette :	12

10. Durée de conservation, conditions de transport et de stockage

Durée de conservation : 24 mois



La Rose Noire Philippines, Inc.

Date de création : 18 octobre 2014

Date de révision : 9 novembre 2016

Conditions de transport : -18 ± 2 °C

Conditions de stockage : Conserver congelé à -18 °C

N° d'enregistrement d'installation alimentaire (FDA Philippines) : RDII-RIII-F-2303

N° de certificat Halal : IDCP-2013-F-560

Préparé par :

Approuvé par :

Abril Brusola

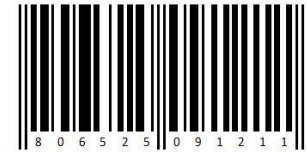
Superviseur assurance qualité

Girly Atiagan

Responsable adjoint assurance qualité

Caractéristiques du produit

1. Référence du produit : **AOPMRSW075**
2. Description du produit : **Fonds de tartelettes à l'amande et au beurre français AOP, format moyen, rond**



Art.no: 509121

Produit



Plateau



Boîte



3. Ingrédients :

Farine de **BLÉ (GLUTEN)**, beurre Charentes-Poitou AOP (**LAIT**) (22,20 %), sucre, **ŒUFS**, poudre d'**AMANDE** (4,70 %), sel, enrobage : sucre, huile végétale (huile de palme, huile de noix de coco, huile de palmiste), sirop de glucose, émulsifiant : lécithine de **SOJA** (E322), extrait naturel de vanille

4. Informations nutritionnelles

Portion : 1 pièce		Taille des portions : 10 g	
Éléments nutritifs	Unité	Quantité par pièce	Quantité par 100 g
Énergie	kJ	211	2105
Énergie	kcal	50	503
Protéines	g	0,7	7,3
Lipides	g	3,3	32,7
Acides gras saturés	g	1,8	17,5
Glucides	g	4,7	47
Sucres	g	1,8	17,5
Sel	mg	19	193

5. Caractéristiques chimiques

Type	Valeur
Teneur en humidité	≤ 4,0 %
Indice d'acide (KOH)	≤ 5 mg/kg
Indice de peroxyde	≤ 0,25 g/100 g
Arsenic (As)	≤ 0,5 ppm
Plomb (Pb)	≤ 0,5 ppm
Mercure (Hg)	≤ 0,1 ppm
Cadmium (Cd)	≤ 0,2 ppm
Teneur en aflatoxines	≤ 4 µg/kg

6. Caractéristiques physiques

Poids par pièce	10 g
Dimensions	Diamètre : 50 mm, hauteur : 17 mm



7. Caractéristiques microbiologiques

Type de germes	Valeur
Flore mésophile aérobie	≤ 10 000 UFC/g
Moisissures et levures	≤ 100 UFC/g
Coliformes	≤ 50 NPP/g
E. Coli	absence dans 25 g
Salmonelle	absence dans 25 g
S. Aureus	≤ 100 UFC/g

8. Informations sur les allergènes

Allergènes contenus dans le produit, selon le règlement (UE) 1169/2011 du 25 octobre 2011 et ses modifications en vigueur :

Allergène	Ingrédient
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Oui
Crustacés et produits à base de crustacés	Non
Œufs et produits dérivés	Oui
Poissons et produits à base de poissons	Non
Arachides et produits à base d'arachides	Non
Soja et produits à base de soja	Oui
Lait et produits à base de lait	Oui
Fruits à coque et produits à base de fruits à coque	Oui
Céleri et produits à base de céleri	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Non
Graines de sésame et produits dérivés	Non
Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimé en SO ₂	Non
Lupin et produits à base de lupin	Non
Mollusques et produits à base de mollusques	Non

9. Emballage et conditionnement

Dimensions du carton :	L 350 mm x l 320 mm x H 95 mm
Poids net par boîte :	750 g
Poids brut par boîte :	1500 g
Poids brut des matériaux d'emballage :	750 g
Contenu par boîte :	75 pièces/boîte (25 pièces/plateau x 3 plateaux/boîte)
Contenu par palette :	240 boîtes (18 000 pièces)
Nombre de couches par palette (130 cm x 110 cm) :	20
Nombre de cartons par couche de palette :	12

10. Durée de conservation, conditions de transport et de stockage

Durée de conservation : 18 mois



La Rose Noire Philippines, Inc.

Date de création : 18 octobre 2014

Date de révision : 9 novembre 2016

Conditions de transport : Inférieur à +18°C

Conditions de stockage : Conserver dans un endroit frais et sec en dessous de +18°C

N° d'enregistrement d'installation alimentaire (FDA Philippines) : RDII-RIII-F-2303

N° de certificat Halal : IDCP-2013-F-560

Préparé par :

Approuvé par :

Abril Brusola

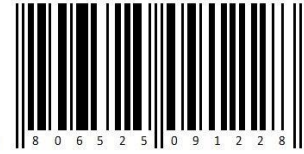
Superviseur assurance qualité

Girly Atiagan

Responsable adjoint assurance qualité

Caractéristiques du produit

1. Référence du produit : **AOPLRSW027**
 2. Description du produit : **Fonds de tartelettes à l'amande et au beurre français AOP, grand format, rond**



Art.no: 509122

Produit



Plateau



Boîte



3. Ingrédients :

Farine de **BLÉ (GLUTEN)**, beurre Charentes-Poitou AOP (**LAIT**) (22,20 %), sucre, **ŒUFS**, poudre d'**AMANDE** (4,70 %), sel, enrobage : sucre, huile végétale (huile de palme, huile de noix de coco, huile de palmiste), sirop de glucose, émulsifiant : lécithine de **SOJA** (E322), extrait naturel de vanille

4. Informations nutritionnelles

Portion : 1 pièce		Taille des portions : 25 g	
Éléments nutritifs	Unité	Quantité par pièce	Quantité par 100 g
Énergie	kJ	526	2105
Énergie	kcal	126	503
Protéines	g	1,8	7,3
Lipides	g	8,2	32,7
Acides gras saturés	g	4,4	17,5
Glucides	g	11,8	47
Sucres	g	4,4	17,5
Sel	mg	48	193

5. Caractéristiques chimiques

Type	Valeur
Teneur en humidité	≤ 4,0 %
Indice d'acide (KOH)	≤ 5 mg/kg
Indice de peroxyde	≤ 0,25 g/100 g
Arsenic (As)	≤ 0,5 ppm
Plomb (Pb)	≤ 0,5 ppm
Mercuré (Hg)	≤ 0,1 ppm
Cadmium (Cd)	≤ 0,2 ppm
Teneur en aflatoxines	≤ 4 µg/kg

6. Caractéristiques physiques



Poids par pièce	25 g
Dimensions	Diamètre : 80 mm, hauteur : 17 mm

7. Caractéristiques microbiologiques

Type de germes	Valeur
Flore mésophile aérobie	$\leq 10\,000$ UFC/g
Moisissures et levures	≤ 100 UFC/g
Coliformes	≤ 50 NPP/g
E. Coli	absence dans 25 g
Salmonelle	absence dans 25 g
S. Aureus	≤ 100 UFC/g

8. Informations sur les allergènes

Allergènes contenus dans le produit, selon le règlement (UE) 1169/2011 du 25 octobre 2011 et ses modifications en vigueur :

Allergène	Ingrédient
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Oui
Crustacés et produits à base de crustacés	Non
Œufs et produits dérivés	Oui
Poissons et produits à base de poissons	Non
Arachides et produits à base d'arachides	Non
Soja et produits à base de soja	Oui
Lait et produits à base de lait	Oui
Fruits à coque et produits à base de fruits à coque	Oui
Céleri et produits à base de céleri	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Non
Graines de sésame et produits dérivés	Non
Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimé en SO ₂	Non
Lupin et produits à base de lupin	Non
Mollusques et produits à base de mollusques	Non

9. Emballage et conditionnement

Dimensions du carton :	L 350 mm x l 320 mm x H 95 mm
Poids net par boîte :	675 g
Poids brut par boîte :	1425 g
Poids brut des matériaux d'emballage :	750 g
Contenu par boîte :	27 pièces/boîte (9 pièces/plateau x 3 plateaux/boîte)
Contenu par palette :	240 boîtes (6 480 pièces)
Nombre de couches par palette (130 cm x 110 cm) :	20
Nombre de cartons par couche de palette :	12



10. Durée de conservation, conditions de transport et de stockage

Durée de conservation : 18 mois

Conditions de transport : Inférieur à +18°C

Conditions de stockage : Conserver dans un endroit frais et sec en dessous de +18°C

N° d'enregistrement d'installation alimentaire (FDA Philippines) : RDII-RIII-F-2303

N° de certificat Halal : IDCP-2013-F-560

Préparé par :

Approuvé par :

Abril Brusola

Superviseur assurance qualité

Girly Atiagan

Responsable adjoint assurance qualité