



Description : Beignet fourré d'un délicieux mélange (22%) parfum chocolat et noisettes.

Marque : DAVIGEL

Calibre : pc de 75 g

Conditionnement : 40 pc

Poids net de l'UMC (kg) : 3,000 kg

Origine : Transformé en France

Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Laisser décongeler en chambre froide pendant 3h30. Après décongélation, à conserver 24h à +4°C.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Kcal	Kj	Lipides en g	Acides gras saturés en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Protéines en g	Sel (NaCl) en g	Calcium en mg	Sodium en mg
322	1348	15.9	2.8	40.3	13.5	1.5	5.4	0.65	ND	260

Rapport P/L : 0.34

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs :

3/20 maximum

Classification :

Dessert > 15% MG

INGREDIENTS :

Pâte levée (70%) : farine (farine de BLE, GLUTEN de blé), eau, OEUFS entiers pasteurisés, préparation pour pâte à beignet (émulsifiants : E471-E472e, sel, farine de blé (GLUTEN), poudres à lever : E450-E500, GLUTEN de blé, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), sucre, huile de tournesol, levure. Garniture parfum chocolat noisette (22%) : sucre, huiles végétales de tournesol, cacao maigre en poudre 7%*, LAIT écrémé en poudre, LACTOSE, beurre de cacao, NOISETTES 2%*, lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille. (*pourcentages exprimés sur la garniture parfum chocolat noisette). Huile de friture (8%) : huile de tournesol. Présence éventuelle d'autres FRUITS A COQUE.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Produits de pâtisserie cuits, manipulés ou non, à consommer en l'état, ou après simple réchauffage, réfrigérés ou surgelés

ASR 46°C/g	m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus)
Enterobacteries/g	m = 100 / g M = 1 000 / g (valeur de refus)
E. Coli/g	m = 10 / g M = 100 / g (valeur de refus)
Salmonella SPP	Absence / 25 g
Listeria Monocytogenes	Absence / 25 g
NB : pour les produits surgelés, et produits réfrigérés en fin de durée de vie, le critère Listeria est M : <100 / g (valeurs de refus)	
Staphylocoques aureus/g ou à coagulase positive/g	m = 100 / g M = 1000 / g (valeur de refus)

Règlement CE 2073 2005 concernant les critères microbiologiques de sécurité applicables aux denrées alimentaires, complété par les normes internes Davigel, sur base des recommandations professionnelles
Aucun résultat ne devra dépasser les normes de refus (M) décrites ci-dessous

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Céréales, Fruits à coques, Produits laitiers, Oeufs, Soja. Traces potentielles : Fruits à coques.

