

# FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI

## FAMILLE DE PRODUIT

---

Numéro de la recette de base: 74428

Nom: Crème doublées 200g/300g/900g

Fabriqué par: Ochten - The Netherlands

|                |                                     |
|----------------|-------------------------------------|
| <b>PRODUIT</b> | 74428 Crème doublies 200g/300g/900g |
|----------------|-------------------------------------|

|              |                                                            |
|--------------|------------------------------------------------------------|
| <b>POIDS</b> | 200 g conforme à la directive UE concernant le sigle « e » |
|--------------|------------------------------------------------------------|

|                       |                                          |                |
|-----------------------|------------------------------------------|----------------|
| <b>RECETTE</b>        | <b>Crème doublies 200g/300g/900g</b>     | <b>100.0 %</b> |
| (à la mise en oeuvre) | farine de BLÉ                            | 32.6 %         |
|                       | sucre                                    | 29.6 %         |
|                       | graisse(s) végétale(s)                   | 21.5 %         |
|                       | palme                                    | 18.3 %         |
|                       | noix de coco                             | 3.2 %          |
|                       | eau                                      | 10.4 %         |
|                       | huile(s) végétale(s)                     | 4.4 %          |
|                       | colza                                    | 4.4 %          |
|                       | blanc d'OEUF en poudre*                  | 0.5 %          |
|                       | sel                                      | 0.3 %          |
|                       | farine de SOJA                           | 0.3 %          |
|                       | poudre de LAIT écrémé                    | 0.1 %          |
|                       | OEUF entier en poudre*                   | 0.1 %          |
|                       | émulsifiant                              | < 0.1 %        |
|                       | mono- et diglycerides d'acides gras E471 | < 0.1 %        |
|                       | lécithines de SOJA E322                  | < 0.1 %        |
|                       | lécithines E322                          | < 0.1 %        |
|                       | arôme(s) naturel(s)                      | < 0.1 %        |
|                       | correcteur d'acidité                     | < 0.1 %        |
|                       | acide lactique E270                      | < 0.1 %        |
|                       | acide citrique E330                      | < 0.1 %        |
|                       | épaississant                             | < 0.1 %        |
|                       | gomme cellulosique E466                  | < 0.1 %        |
|                       | gomme xanthane E415                      | < 0.1 %        |
|                       | poudre à lever                           | < 0.1 %        |
|                       | carbonates de sodium E500                | < 0.1 %        |
|                       | vitamine A + D3                          | < 0.1 %        |

|                |                                     |
|----------------|-------------------------------------|
| <b>PRODUIT</b> | 74428 Crème doublées 200g/300g/900g |
|----------------|-------------------------------------|

|                             |                                    |
|-----------------------------|------------------------------------|
| <b>DÉNOMINATION PRODUIT</b> | Biscuit avec 15% fourré à la crème |
|-----------------------------|------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>LISTE D'INGRÉDIENTS (WOD)</b> | <p>Faites attention à:</p> <p>les additifs seront identifiés par: leur catégorie et leur nom spécifique ou leur numéro E approprié.</p> <p>(exemple:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ingrédients: ..., émulsifiant: lécithine ..., ou</li> <li>- ingrédients: ..., émulsifiant: E322, ...)</li> </ul> |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Ingrédients:**

farine de BLÉ, sucre, graisse(s) végétale(s): palme: noix de coco, eau, huile(s) végétale(s): colza: blanc d'OEUF en poudre\*, sel, farine de SOJA, poudre de LAIT écrémé, OEUFS entiers en poudre\*, émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras E471 - lécithines de SOJA E322: lécithines E322, arôme(s) naturel(s), correcteur d'acidité: épaississant: acide lactique E270 - acide citrique E330: gomme cellulosique E466 - gomme xanthane E415; poudre à lever: carbonates de sodium E500: vitamine A + D3.

Peut contenir:  
ARACHIDES

Remarques:

\* oeufs de poules élevées au sol

\* oeufs de poules élevées au sol

Veuillez noter que Biscuit International ne pourra, en aucun cas, être tenu responsable si les allergènes définis sous la mention "Peut contenir des traces de" ne sont pas déclarés sur l'emballage correspondant ou sur l'information publiée en ligne, destinés au consommateur final.

Les allergènes sous la mention "Contient" ne sont plus légalement (UE) obligés de nommer en extra. Biscuit International souhaite à vous souligner la présence de ces allergènes de façon à vous aider à identifier la référence

|                |                                     |
|----------------|-------------------------------------|
| <b>PRODUIT</b> | 74428 Crème doublies 200g/300g/900g |
|----------------|-------------------------------------|

## DÉCLARATION NUTRITIONNELLE Par 100 g

(calculé/ valeurs moyennes)

Selon la directive 1169/2011/UE Article 30 etc.

| Par                             | 100 g    | portion** | AR*   |
|---------------------------------|----------|-----------|-------|
| énergie                         | 2200 kJ  | 244 kJ    | 2.9 % |
|                                 | 526 kcal | 58 kcal   | 2.9 % |
| matières grasses                | 28.2 g   | 3.1 g     | 4.5 % |
| dont acides gras saturés        | 14.7 g   | 1.6 g     | 8.1 % |
| dont acides gras mono-insaturés | 10.5 g   | 1.2 g     |       |
| dont acides gras polyinsaturés  | 3.1 g    | 0.3 g     |       |
| dont acide gras trans           | 0.3 g    | 0.0 g     |       |
| glucides                        | 62.4 g   | 6.9 g     | 2.7 % |
| dont sucres                     | 35.2 g   | 3.9 g     | 4.3 % |
| dont polyols                    | 0.0 g    | 0.0 g     |       |
| dont amidon                     | 27.2 g   | 3.0 g     |       |
| fibres alimentaires             | 1.2 g    | 0.1 g     |       |
| protéines                       | 5.0 g    | 0.6 g     | 1.1 % |
| sel                             | 0.41 g   | 0.05 g    | 0.8 % |
| cendre                          | 0.6 g    | 0.1 g     |       |

\*Apport de référence pour un adulte-type ( 8400 kJ/ 2000 kcal)

\*\* Ce produit contient environ 18 portions (1 portion = 11.1 g)

Taux d'humidité: environ 3.0% (portée 0.0 - 6.5%)

Concernant les allégations nutritionnelles Selon la directive 1924/2006/UE annexe. en compte une marge de 20%, en raison des fluctuations annuelles dans les cultures et variations de processus

NUTRI-SCORE (Selon le règlement d'usage du logo nutri-score version 18 du 1er octobre 2019 approuvée par Santé publique France)

|                |                                     |
|----------------|-------------------------------------|
| <b>PRODUIT</b> | 74428 Crème doublies 200g/300g/900g |
|----------------|-------------------------------------|

| <b>INFORMATION ALLERGÈNES</b>                                                                                |                                        |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--|
|                                                                                                              | <b>Informations sur les allergènes</b> |  |
| 1.0 GLUTEN                                                                                                   | +                                      |  |
| 1.1 BLÉ                                                                                                      | +                                      |  |
| 1.2 SEIGLE                                                                                                   | -                                      |  |
| 1.3 ORGE                                                                                                     | -                                      |  |
| 1.4 AVOINE                                                                                                   | -                                      |  |
| 1.5 ÉPEAUTRE                                                                                                 | -                                      |  |
| 1.6 KAMUT                                                                                                    | -                                      |  |
| 2.0 CRUSTACÉS                                                                                                | -                                      |  |
| 3.0 OEUFS                                                                                                    | +                                      |  |
| 4.0 POISSONS                                                                                                 | -                                      |  |
| 5.0 ARACHIDES                                                                                                | C                                      |  |
| 6.0 SOJA                                                                                                     | +                                      |  |
| 7.0 LAIT (y compris lactose)                                                                                 | +                                      |  |
| 8.0 FRUITS À COQUE                                                                                           | -                                      |  |
| 8.1 AMANDES                                                                                                  | -                                      |  |
| 8.2 NOISETTES                                                                                                | -                                      |  |
| 8.3 NOIX                                                                                                     | -                                      |  |
| 8.4 NOIX DE CAJOU                                                                                            | -                                      |  |
| 8.5 NOIX DE PÉCAN                                                                                            | -                                      |  |
| 8.6 NOIX DE BRÉSIL                                                                                           | -                                      |  |
| 8.7 PISTACHES                                                                                                | -                                      |  |
| 8.8 NOIX DE MACADAMIA / NOIX DU QUEENSLAND                                                                   | -                                      |  |
| 9.0 CÉLERI                                                                                                   | -                                      |  |
| 10.0 MOUTARDE                                                                                                | -                                      |  |
| 11.0 GRAINES DE SÉSAME                                                                                       | -                                      |  |
| 12.0 ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES (E220 - E228)                                                           | -                                      |  |
| 13.0 LUPIN                                                                                                   | -                                      |  |
| 14.0 MOLLUSQUES                                                                                              | -                                      |  |
| + est present, - est absent et C est une contamination croisée (dans le processus et/ou la matière première) |                                        |  |

|                |                                    |
|----------------|------------------------------------|
| <b>PRODUIT</b> | 74428 Crème doubles 200g/300g/900g |
|----------------|------------------------------------|

|                       |                          |                                                                                                     |        |
|-----------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>ADMISSIBILITÉ</b>  |                          |                                                                                                     |        |
| Vegetarian            |                          | Yes                                                                                                 |        |
| Vegan                 |                          | No                                                                                                  |        |
| Ovo vegetarian        |                          | No                                                                                                  |        |
| Lacto vegetarian      |                          | No                                                                                                  |        |
| Kosher                |                          | No                                                                                                  |        |
| Halal                 |                          | No                                                                                                  |        |
| Gluten free           |                          | No                                                                                                  |        |
| <b>CERTIFICATES</b>   |                          |                                                                                                     |        |
| RSPO SG               |                          | Yes                                                                                                 |        |
| RFA MB                |                          | Not applicable                                                                                      |        |
| Fairtrade MB          |                          | Not applicable                                                                                      |        |
| Halal                 |                          | No                                                                                                  |        |
| Kosher                |                          | No                                                                                                  |        |
| Organic / Biologisch  |                          | No                                                                                                  |        |
| RSPO IP               |                          | No                                                                                                  |        |
| <b>PAYS D'ORIGINE</b> |                          |                                                                                                     |        |
| 4860                  | sucre                    | Belgique, Allemagne, France, Royaume-Uni, Pays-Bas                                                  |        |
| 5160                  | sucre                    | Pays-Bas                                                                                            |        |
| 5046                  | farine de BLÉ            |                                                                                                     | EUROPE |
| 5059                  | margarine                | Allemagne, France, Indonésie, Malaisie, Pays-Bas                                                    |        |
| 4890                  | margarine                | Belgique                                                                                            |        |
| 5377                  | palme                    | Angola, Argentine, Australie, Burkina Faso, Burundi, Bénin, Brunéi Daruss., Bolivie, Brésil, Belize |        |
| 1001                  | eau                      | Belgique, Allemagne, Pays-Bas, Suède                                                                |        |
| 5005                  | blanc poudre d'OEUFs mix | Belgique, Chine, Allemagne, France, Royaume-Uni, Pays-Bas, Pologne                                  |        |
| 1959                  | sel                      | Allemagne, Pays-Bas                                                                                 |        |
| 5061                  | farine de soja mix       | Autriche, Canada, France, Inde, Italie, Japon, Namibie, Pologne, Serbie, Arabie Saoudite            |        |
| 4855                  | farine de SOJA           | Autriche, Canada, France, Pays-Bas                                                                  |        |
| 2651                  | OEUF entier en poudre*   | Belgique, Allemagne, Danemark, Espagne, Finlande, France, Italie, Lituanie, Pays-Bas, Norvège       |        |
| 4998                  | arôme(s) naturel(s)      | Pays-Bas                                                                                            |        |
| 5105                  | arôme(s) naturel(s)      | Pays-Bas                                                                                            |        |

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             |        |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|
| <b>PRODUIT</b>                     | 74428 Crème doublées 200g/300g/900g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |             |        |
| <b>PROGRAMMES DE CERTIFICATION</b> | <p>Les produits issus d'une filière suivant un programme de certification particulier seront contrôlés minutieusement suivant les critères de ces programmes, comme les mentions spéciales et les allégations. A l'heure actuelle les programmes de certification particuliers sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Biologique (bio);</li> <li>- RSPO (huile de palme issue d'une filière durable);</li> <li>- RainForest Alliance (produits à base de cacao)</li> <li>- Fairtrade (produits à base de cacao)</li> </ul> |             |        |
| <b>DISCLAIMER</b>                  | <p>Ce produit est destiné à être vendu dans l'Union européenne. Biscuit International ne garantit pas la conformité du produit (notamment en ce qui concerne les ingrédients, les informations nutritionnelles et les informations d'étiquetage) pour tout autre pays. N'hésitez pas à nous contacter pour nous faire part de vos besoins spécifiques si vous avez l'intention de commercialiser ce produit en dehors de l'Union européenne.</p>                                                                                        |             |        |
| <b>GMO</b>                         | <p>Les composants de ce produit ne contiennent pas ou ne sont pas dérivés d'organismes génétiquement modifiés. Dû à l'omniprésence d'OGM, l'absence de traces minimales de matière OGM ne peut-être garantie, mais dans tous les cas de figures, le contenu d'OGM dans les ingrédients mentionnés ci-dessus ne dépasse pas les 0,9% en accord avec les directives EU 1830/2003 et 1829/2003.</p>                                                                                                                                        |             |        |
| <b>IRRADIÉ</b>                     | Nos produits et les matières premières utilisées ne sont pas irradiés.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |             |        |
| <b>ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES</b> | <p>Si des allégations nutritionnelles sont utilisées, les valeurs nutritionnelles doivent être mentionnées sur l'emballage, toutes autres allégations ne sont pas autorisées (UE 1924/2006)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             |        |
| <b>CARACTERISTIQUES</b>            | Longueur:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 52 mm       | ± 1 mm |
|                                    | Largeur:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 52 mm       | ± 1 mm |
|                                    | Hauteur:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 4 mm        | ± 1 mm |
|                                    | nombre de pièces par unité:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | env. 18     |        |
|                                    | poids moyen par pièce:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | env. 11.1 g |        |
| <b>MARQUAGE</b>                    | <p>DLUO : jour-mois-année (11-01-2010) (facultatif: tampon avec heure)<br/>Code du lot: PYYDDDL</p> <p>P = lettre du site de production ,<br/>Y = deux derniers chiffres de l'année,<br/>D = quantième (jour de l'année),<br/>L = code de la ligne de production<br/>Exemple: journée de production, 3 mai 2012 se lit : code du lot: P 12123 L</p>                                                                                                                                                                                     |             |        |

|                                    |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
|------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>PRODUIT</b>                     |                        | 74428 Crème doubles 200g/300g/900g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
| <b>DATE LIMITE DE CONSOMMATION</b> |                        | 273 Jours                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
| <b>CONDITIONS DE STOCKAGE</b>      |                        | A conserver dans un endroit frais et sec                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
| <b>CONSEIL DE STOCKAGE</b>         |                        | température: < 20 C<br><br>Une fois ouvert: max 1 jour, si après ouverture il n'est pas conservé dans une boîte fermée (sinon la qualité du produit se dégrade)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
| <b>MICROBIOLOGIQUE</b>             | Total plate count      | <10.000 cfu / g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
|                                    | Listeria Monocytogenes | not detected in 25 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|                                    | Staphylococcus Aureus  | <100 cfu / g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
|                                    | Salmonella             | not detected in 25 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|                                    | Levures                | <100 cfu / g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| <b>ASSURANCE DE LA QUALITE</b>     |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
| <b>ASSURANCE DE LA QUALITE</b>     |                        | <p>La garantie de la qualité est consignée dans le système qualité du site de fabrication. Ce système comprend, conformément à la norme ISO 9001, IFS, BRC :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la maîtrise de la fabrication et du conditionnement, consignés par écrit dans des instructions de travail et des contrôles sur le respect des cahiers des charges.</li> <li>- des procédures pour : <ul style="list-style-type: none"> <li>*les actions correctives;</li> <li>*la maîtrise du produit non conforme;</li> <li>*le traitement des réclamations client.</li> </ul> </li> <li>- la maîtrise du niveau de propreté, par des cahiers des charges pour le nettoyage et l'élimination des vermines;</li> <li>- des audits périodiques du système qualité, effectués par le Service Qualité (audit interne) et par des organismes indépendants;</li> <li>- HACCP forme la base du système de qualité et fait partie intégrale de ce système.</li> </ul> |  |
| <b>HYGIÈNE</b>                     |                        | Le niveau de propreté est assuré par des cahiers des charges pour le nettoyage et l'élimination des vermines. Périodiquement, des contrôles sont effectués, à la fois par des experts internes comme externes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |

|                |                                    |
|----------------|------------------------------------|
| <b>PRODUIT</b> | 74428 Crème doubles 200g/300g/900g |
|----------------|------------------------------------|

### ASSURANCE DE LA QUALITE (suite)

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ENVIRONNEMENT</b>           | Concernant la protection de l'environnement, une politique a été définie, traitant entre autre la gestion des flux de déchets.                                                                                                                                                |
| <b>CONTRÔLE DE QUALITÉ</b>     | Les contrôles qualité sont consignés dans le système qualité. Entre autres, les contrôles à la réception, les contrôles en cours de la fabrication et les contrôles finaux y sont consignés. Ainsi on garantit également la traçabilité du produit.                           |
| <b>ANALYSE MICROBIOLOGIQUE</b> | Par la nature des produits, il n'y a pas lieu d'effectuer d'essais microbiologiques au cours du processus de fabrication. Les matières premières concernées sont périodiquement soumises à des tests microbiologiques.                                                        |
| <b>EXAMEN ORGANOLEPTIQUE</b>   | Le goût de nos produits, par rapport à la DLUO, sont régulièrement testés par nos propres panels. Ces derniers étant constitués de personnel soigneusement sélectionné et formé. À chaque changement d'équipe, un panel vérifiant le goût est réalisé sur les produits finis. |
| <b>HACCP</b>                   | HACCP, comme système obligatoire de gestion de la sécurité du produit, conforme la législation Européenne, fait entièrement part du système de qualité.                                                                                                                       |
| <b>LÉGISLATION</b>             | Nos produits satisfont à la réglementation communautaire sur les métaux lourds, les mycotoxines, les contaminants.                                                                                                                                                            |