

Feuille de génoise nature 8 mm x 6



Description légale		Feuille de génoise nature 8 mm x 6																
Le + Jean Ducourtieux		Un moelleux conservé grâce à un conditionnement sous pochon aluminium Une praticité pour répondre à tous vos besoins (entremets, roulés)																
Mise en œuvre		Alternez les feuilles 8 mm et 15 mm pour les entremets. Utilisez le papier sulfurisé pour faciliter les techniques du roulé.																
Ingrédients		Farine de blé – Œufs – Sucre – Sirop de glucose-fructose – Stabilisants : glycérol, sorbitols – Huile de tournesol – Lait écrémé en poudre – Arôme naturel (contient alcool) – Emulsifiants : E471, E475 – Sel – Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium. <i>Fabriqué dans un atelier qui utilise : fruits à coque, soja.</i>																
Pays de fabrication		FRANCE																
Conservation		A conserver dans un endroit frais et sec.																
Caractéristiques nutritionnelles moyennes pour 100 g		Energie										1458 kJ / 345 kcal						
		Matières grasses dont acides gras saturés										5,5 g 1,5 g						
		Glucides Dont sucres										65 g 35 g						
		Fibres alimentaires										1,5 g						
		Protéines										8 g						
		Sel										0,81 g						
Poids net (en g)	Dimension produit	code article	UVC / carton	poids Net carton en kg	poids brut carton en kg	dimension du carton (en cm)			Dimension palette (en m)			palettisation			Poids net de la palette (kg)	Poids brut de la palette (kg)	DLUO (en mois)	
						I	P	H	I	P	H	nombre cartons / couche	nombre couches / palette	Nombre cartons / palette			garantie	totale
400	58 cm x 38 cm (lxp)	GENCOD	2 x 3 feuilles	2,4	2,640	59,5	39,5	11,5	1,20	0,8	1,07	4	8	32	76,8	84,48	2	4
	H : 8 mm	049281																

Feuille de génoise cacao 8 mm x 6




Description légale		Feuille de génoise cacao 8 mm x 6																
Le + Jean Ducourtieux		Un moelleux conservé grâce à un conditionnement sous pochon aluminium Une praticité pour répondre à tous vos besoins (entremets, roulés)																
Mise en œuvre		Profitez de la largeur de la gamme Jean Ducourtieux pour monter des entremets nature et cacao. Alternez les couches.																
Ingrédients		Farine de blé – Œufs – Sucre – Sirop de glucose-fructose – Stabilisants : glycérol, sorbitols – Cacao maigre en poudre (2,8%) – Huile de tournesol – Lait écrémé en poudre – Arôme naturel (contient alcool) – Emulsifiants : E471, E475 – Sel – Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium. <i>Fabriqué dans un atelier qui utilise : fruits à coque, soja.</i>																
Conservation		A conserver dans un endroit frais et sec.																
Pays de fabrication		FRANCE																
Caractéristiques nutritionnelles moyennes pour 100 g		Energie									1449 kJ / 343 kcal							
		Matières grasses dont acides gras saturés									5,9 g 1,7 g							
		Glucides Dont sucres									63 g 34 g							
		Fibres alimentaires									2,4 g							
		Protéines									8,7 g							
		Sel									0,79 g							
Poids net (en g)	Dimension produit	code article	UVC / carton	poids Net carton en kg	poids brut carton en kg	dimension du carton (en cm)			Dimension palette (en m)			palettisation			Poids net de la palette (kg)	Poids brut de la palette (kg)	DLUO (en mois)	
		041141				I	P	H	I	P	H	nombre cartons/ couche	nombre couches/ palette	Nombre cartons / palette			garantie	totale
400	58 cm x 38 cm (lxp)	GENCOD	2 x 3 feuilles	2,4	2,919	59,5	39,5	12,7	1,20	0,8	1,17	4	8	32	76,8	93,4	2	4
	H : 8 mm	3178530411416																

Chou St Honoré standard x 200



Description légale		Chou Saint Honoré standard x 200 Jean Ducourtieux																
Le + Jean Ducourtieux		N'hésitez pas à les garnir d'une garniture salée																
Mise en œuvre		idéal pour les pièces montées grâce à leur résistance à la détrempe																
Ingrédients		Œufs – Farine de blé – Huile de palme – Sel – Stabilisant : sorbitols – Poudres à lever (blé) : diphosphates, carbonates de sodium. <i>Fabriqué dans un atelier qui utilise : lait.</i>																
Conservation		A conserver dans un endroit frais et sec.																
Pays de fabrication		FRANCE																
Caractéristiques Nutritionnelles moyennes pour 100 g		Energie									2314 kJ / 556 kcal							
		Matières grasses Dont acides gras saturés									40 g 18 g							
		Glucides Dont sucre									32 g < 0,5 g							
		Fibres									1,8 g							
		Protéines									17 g							
		Sel									1,4 g							
Poids net (en g)	Dimension Produit (mm)	code article	UVC / carton	poids Net carton en kg	poids brut carton en kg	dimension du carton (en cm)			Dimension palette (en m)			palettisation			Poids net de la palette (kg)	Poids brut de la palette (kg)	DLUO (en mois)	
		518038				I	P	H	I	P	H	nombre cartons/ couche	nombre couches/ palette	Nombre cartons / palette			garantie	totale
2,4	Diam : 43	GENCOD	200	0,480	0,720	29	26	20,5	1,20	0,80	1,20	12	5	60	28,8	68,20	6	11
	H : 33,5																	

	SPECIFICATION PRODUIT FINI	Créé le: 04-10-1999 Révisé le : 30/04/2014
SPF.CHP.020	CHOU SAINT-HONORE STANDARD	Indice de révision : 11 Page : 1 / 1

DEFINITION DU PRODUIT :

Produit rond et gonflé, en pâte à chou.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Coque sèche, croustillante avec peu de cloisons à l'intérieur, bon goût d'oeuf, couleur blonde.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Poids net unitaire	2,4 g
Diamètre	43 ± 2 mm
Hauteur	33,5 ± 1,5 mm
Humidité (au conditionnement)	7 ± 1 %

LISTE D'INGREDIENTS :

Œufs – Farine de **blé** – Huile de palme - Sel – Stabilisant : sorbitols – Poudres à lever (**blé**) : diphosphates, carbonates de sodium.
Fabriqué dans un atelier qui utilise : lait

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (Valeur indicative pour 100 g) :

	Pour 100g
Valeur énergétique	2314 kJ 556 kcal
Matières grasses	40 g
dont acides gras saturés	18 g
Glucides	32 g
dont sucres	< 0,5 g
Fibres alimentaires	1,8 g
Protéines	17 g
Sel	1,4 g

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Flore totale / g	< 100
E.coli / g	< 10
Levures et moisissures / g	< 100

DLUO : 12 mois, dans un endroit frais et sec.

CONDITIONNEMENT:

Produits conditionnés en vrac dans une poche perforée en PEHD.
Marquage de la DLUO sur le carton (jour/mois/année/quantième/heure).

Nombre d'articles / carton	200	Dimensions extérieures du carton (mm)	290 x 260 x 205
Nombre de cartons / palette	60	Poids net carton	0,480 kg
Couches x cartons	5 x 12	Poids brut carton	0,720 kg

	Fonction	NOM	DATE ET SIGNATURE
Rédacteur	Adjointe Qualité	Nawel MAZI	
Approbateur	Responsable Qualité et Environnement	Emmanuelle DUVALLET	