



Référence externe: SEMD87-06

Lieu de Transformation: Avenue Benoît Frachon ZI de Boulazac  
24750 BOULAZAC

Référence interne : SEMD87-06

N° SIRET : 82 265 407 500 016

Désignation du produit : EMPENADAS AU FROMAGE x6

N° AGREMENT SANITAIRE: 24053002

Marque : TRADITIONS CHARCUTIERES BIO

## DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination Légale: EMPANADAS AU FROMAGE x6 Poids (variable) net en kg : 0,6 kg

Dénomination de Vente: EMPANADAS AU FROMAGE x6 Poids (variable) brut en kg: 0,642 Kg

Gencode: 2356595

## Unité de vente

Unité de vente : 0,55  
Conditionnement : Barquette B6H80  
Largeur (cm) : 25  
Hauteur (cm) : 18  
Profondeur (cm) : 8

## Colis

Largeur (cm) : 55  
Hauteur (cm) : 19  
Profondeur (cm) : 35

## Palettisation

UV (en Kg) : 0,642  
UV/Colis : 8  
Colis/Couche : 4  
Couche/Palette: 7  
Colis/Palette : 28  
UV/Palette : 224

## Liste des Ingrédients

Pâte : (farine\*, eau, beurre doux\*, sel), lait\*, emmental\*, beurre\*, farine\*, sel de Guérande, poivre noir\*  
\* produit issu de l'agriculture Biologique

INGRÉDIENTS	Spécificité de l'ingrédient	% d'incorporation	Bio	Etat Matière avant Fabrication	Origine de la MP
Pâte brisée : farine, eau, beurre, sel fin de Guérande		47,00%	OUI	Frais	France
Lait entier		35,50%	OUI	UHT	France
Emmental rapé 45%MG		5,30%	OUI	Frais	Allemagne
Farine T65		5,30%	OUI	Frais	France
Beurre baratté doux		5,30%	OUI	Sec	France
Poivre noir		0,70%	OUI	Sec	Madagascar, Sri Lanka, Inde
Sel fin de guérande		0,60%	NON	Sec	France

LISTE DES ALLERGENES	PRESENCE	ABSENCE	PRESENCE FORTUITE
Gluten et dérivés	X		
Crustacés et dérivés			X
Œufs et dérivés			X
Poissons et dérivés			X
Soja et dérivés			X
Arachides et dérivés		X	
Lait et dérivés	X		
Fruits à coques et dérivés			X
Céleri et dérivés			X
Moutarde et dérivés			X
Sésame et dérivés			X
Sulfites et anhydride sulfureux			X
Mollusques et dérivés			X
Lupin et dérivé		X	

CERTIFICATION ET LABEL							
Produit certifié par :	FRBIO01	Estampille sanitaire :	24 053 002	Label	BIO	N° intrastat :	124658

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g							
Kcal	KJ	Lipides	Dont Ac. Gras	Glucides	Dont sucres	Protéines	Sel
284,9	1192,5	16,7	11	27,042	3,12	6	1,35

CRITERES MICROBIOLOGIQUES	
Recherche Listeria mono	Absence dans 25g
E.coli	Inférieur à 10 ufc/g
Staphylocoques à coagulase +	Inférieur à 100 ufc/g
ASR à 37°C	Inférieur à 40 ufc/g
Bacillus cereus	Inférieur à 100 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25g

INFORMATION POUR LE COMMERCE	
DLC à partir de la fabrication	15 jours
Durée de conservation après ouverture	jours
Instruction de Stockage pour les grossistes (en °C)	Produit cuit à conserver entre 0 et 4
Conseil d'utilisation	A consommer chaud

Je déclare que le produit n'a pas été obtenu «à partir» ou «par» des OGM et qu'il n'a subi aucun traitement de ionisation au sens du règlement (CE) 2018/848.

Je déclare par conséquent que le produit susvisé est conforme aux dispositions du règlement BIO (CE) 2018/848.

Je m'engage à informer immédiatement mon client et son organisme/autorité de contrôle en cas de retrait ou de modification de la présente déclaration, ou si des informations nouvelles venaient à compromettre son exactitude.

J'autorise l'autorité ou l'organisme de contrôle dont relève mon client à vérifier l'exactitude de la présente déclaration et, le cas échéant, à prélever des échantillons en vue d'une analyse.

J'accepte également que cette tâche soit réalisée par une institution indépendante désignée par écrit par l'organisme de contrôle.