

MIDI PYRENEES  
PATISSERIES*Philippe Urraca*PIC'POP CHOCOLAT NOIR 20gx48  
DARK NOIR PIC'POP 20gx48  
PIC'POP CHOCOLATE NEGRO 20gx48PRODUIT FABRIQUE EN FRANCE / MADE IN FRANCE / PRODUCTO FABRICADO EN FRANCIA  
GAMME TRAITEUR, PAUSE ET RECEPTION

Code article Article code Código artículo	Code EAN EAN code Código EAN	Dimension Size Dimensión	Poids net par piece Net weight per piece Peso neto por pieza	Poids brut par piece Gross weight per piece Peso bruto por pieza	Pièces par UV Pieces per UV Piezas por UV	Poids net par UV Net weight per UV Peso neto por UV	Poids brut par UV Gross weight per UV Peso bruto por UV
95301	3328859530101	Ø 35mm	20g	20,5g	48	0,96Kg	1,264Kg

**COMPOSITION / INGREDIENTS / COMPOSICIÓN**

**Ingrédients :** Chocolat 60% de cacao 31,9% [Masse cacao 57,8%, sucre, beurre cacao 3,4%, émulsifiant: lécithine de soja, arôme vanille naturelle] (**SOJA**), lait demi-écrémé UHT (**LAIT**), beurre (**LAIT**), copeaux de chocolat noir 6,4% [Sucre, pâte de cacao 43%, beurre de cacao 7%, arôme, émulsifiant : lécithine de soja] (**SOJA**), œuf liquide entier (**ŒUF**), eau, farine de blé (**GLUTEN**), sucre, jaunes d'œuf liquides (**ŒUF**), chocolat 73% de cacao 3% [Masse cacao 69,8%, sucre, beurre cacao 4,3%, arôme vanille naturelle], beurre de cacao, huile tournesol, amidon modifié, sel.

**Ces produits contiennent : lait, gluten, œufs, soja. Fabriqués dans un atelier manipulant également de l'arachide, fruits à coques, sulfites, céleri, sésame, moutarde, lupin, poisson, crustacés.**

**Ingredients :** 60% cacao chocolate 31,9% [Cocoa mass 57,8%, sugar, cocoa butter 3,4%, emulsifier: lecithin of soy (E322), natural vanilla flavouring] (**SOY**), UHT half skimmed milk (**MILK**), butter (**MILK**), dark chocolate shavings 6,4% [Sugar, cocoa paste 43%, cocoa butter 7%, flavour, emulsifier: soy lecithin (E322)] (**SOY**), liquid whole eggs (**EGG**), water, wheat flour (**GLUTEN**), sugar, liquid egg yolks (**EGG**), 73% cacao chocolate 3% [Cocoa mass 69,8%, sugar, cocoa butter 4,3%, natural vanilla flavouring], cocoa butter, sunflower oil, modified starch (E1442), salt.

**These products contains milk, gluten, eggs, soy. Made in a workshop using peanuts and other nuts, sulphites, celery, sesame, mustard, lupine, fish, crustaceans.**

**Ingredientes:** Chocolate 60% de cacao 31,9% [Masa cacao 57,8%, azúcar, mantequilla cacao 3,4%, emulsionante: lecitina de soja (E322), aroma vainilla natural] (**SOJA**), leche semi-desnatado UHT (**LECHE**), mantequilla (**LECHE**), trozos de chocolate negro 6,4% [Azúcar, masa cacao 43%, mantequilla de cacao 4,3%, aroma, emulsionante: lecitina de soja] (**SOJA**), huevo entero liquido (**HUEVO**), agua, harina de trigo (**GLUTEN**), azúcar, yema de huevo liquida (**HUEVO**), chocolate 73 % de cacao 3% [Masa cacao 69,8%, azúcar, mantequilla cacao 4,3%, aroma vainilla natural], mantequilla de cacao, aceite de girasol, almidón modificado, sal 0,06%.

**Contiene leche, gluten, huevos, soja. Fabricado en un taller utilizando también cacahuete, frutos a cáscaras, sulfitos, apio, sésamo, mostaza, altramuz, pescado, crustáceos.**

**VALEURS NUTRITIONNELLES (méthode par calcul) / NUTRITIONAL VALUES (by calculated method) / VALORES NUTRICIONALES \*(Método por cálculo)**

Suivant le règlement étiquetage 1169/2011CE Art.30 / According to the Regulation (UE) 1169/2011CE Art.30 / Según el Reglamento (UE) 1169/2011CE Art.30

Energie / Energy / Energía en KJ/100g	1489
Energie / Energy / Energía en Kcal/100g	357
Matières grasses / Fat content / Materias grasas en g/100g	24
dont saturées / saturated fat acid / Ácido graso saturado en g/100g	14
Glucides / glucids / glúcidos en g/100g	30
dont sucres / sugar / azúcar en g/100g	23
Protéines / proteins / proteínas en g/100g	5,8
Sel / salt / sal en g/100g	0,09

QUA-ENR-22

Date de création : 06/10/2016

Emetteur :

Version : 2

Date de modification : 22/12/2021

Approbateur :

MIDI PYRENEES  
PATISSERIES*Philippe Urraca*PIC'POP CHOCOLAT NOIR 20gx48  
DARK NOIR PIC'POP 20gx48  
PIC'POP CHOCOLATE NEGRO 20gx48INFORMATIONS OGM - IONISATION / OGM - IONISATION INFORMATION / INFORMACIÓN OGM -  
IONISATION

Ce produit et les matières premières entrant dans la composition ne contiennent pas d'OGM et ne sont ni issus ni produits à base de matière génétiquement modifiée. En conséquence, nos produits ne nécessitent aucune obligation d'étiquetage complémentaire conformément aux réglementations 1829/2003/CE et 1830/2003/CE liées à l'étiquetage OGM. Ce produit et les matières premières entrant dans la composition n'ont subi de traitement d'ionisation.

This product and the raw materials used for its manufacture have not been genetically modified or derived from GMO's as defined by EC regulation 1829/2003/CE and 1830/2003/CE. An irradiation process has not treated this product and the raw materials used in its production.

Este producto y las materias primas que forman parte de su composición no contienen OGM y no provienen de productos creados a partir de materias genéticamente modificadas. Así pues, nuestros productos no están obligados a un etiquetaje complementario según las regulaciones 1829/2003/CE y 1830/2003/CE relativas al etiquetaje de OGM. Este producto y las materias primas que conforman la composición no han sido objeto de tratamientos de ionización.

## CRITERES BACTERIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / CRITERIOS BACTERIOLÓGICO

<b>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</b>  <b>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>  <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Salmonella	Absence dans 25 g / None in 25 g / ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	< 100 ufc /g
	Staphylocoques coagulase (+) « Glace au lait frais »	< 100 ufc/g (m =10 et M =100)
	E.Coli « Sorbet »	10 ufc/g
	Entérobactéries Enterobacterias Enterobacterias	< 100 ufc/g (m =10 et M =100)
	Flore totale Total flora Total flora	< 300 000 ufc/g

MODALITES DE CONSERVATION ET CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE / PROCEDURES FOR STORAGE  
AND USE / MODALIDADES DE CONSERVACIÓN Y CONDICIÓN DE USO

**A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT : 18 MOIS / BEST BEFORE DATE: 18 MONTHS / LIMITE DE CONSUMO: 18 MESES**

Transport à - 18°C (l'arrêté du 21 décembre 2009 Annexe 1). Pour de courtes périodes limitées aux opérations de manutention lors des opérations de chargement et de déchargement des aliments, il peut être toléré, à la surface de l'aliment, une légère élévation de température. Pour des aliments surgelés, cette élévation ne pourra dépasser 3° C, de sorte que la température à la surface des aliments n'excède jamais -15° C. **Conseil d'utilisation** : Pour la décongélation mettre 3H à + 4°C. **Modalité et durée de conservation à 4°C** : 48h.

NE JAMAIS RECONGELER LE PRODUIT S'IL A ETE DECONGELE.

Transport at - 18°C (the decree of December 21, 2009). For short periods of time limited to the operations of handling during loading and unloading of the goods, a light rise in temperature on the surface of food can be tolerated. For deep-frozen foods, this rise should not exceed 3° C, so that the temperature on the surface of food never exceeds -15° C. **Best defrosting time**: for 3hrs at +4°C. **Shelf life after defrosting**: 48h at +4°C.

DO NOT REFREEZE A DEFROSTED PRODUCT

Transporte a - 18°C (Decreto de 21 de diciembre de 2009). En caso de periodos cortos limitados a las operaciones de manipulación en las operaciones de carga y descarga de los alimentos, se puede tolerar, en la superficie del alimento, una ligera subida de temperatura. En cuanto a los alimentos congelados, este aumento no podrá sobrepasar los 3°C, de manera que la temperatura en la superficie de los alimentos no llegue a superar los -15°C. **Consejo de descongelación**: 3h a +4°C. **Modalidad y duración de conservación**: 48h a 4°C.

NO CONGELAR EL PRODUCTO UNA VEZ DESCONGELADO

## INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTICAL INFORMATION / INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Code article Article code Código artículo	Dimension UV Box size (mm) Dimensión UV	Cartons/couche Boxes/layer Cajas/filas	Couches/palette Layers/pallet Filas/paleta	Cartons/palette Boxes/pallet Cajas/paleta	Unités/palette Units/pallet Unidades/paleta	Dimension palette Pallet size (cm) Dimensión paleta	Poids brut/palette Gross weight/pallet Peso bruto/paleta
95301	400x300x50	8	25	200	9600	120x80	192 kg

Fabricant / Manufacturer / Fabricando: La Compagnie des Desserts, 4 rue des Romains 11200 Lézignan-Corbières, FRANCE

Usine / Factory / Fabrica: Midi Pyrénées Pâtisseries Chemin d'Enducasse 32200 Gimont, FRANCE

QUA-ENR-22

Date de création : 06/10/2016

Emetteur :

Version : 2

Date de modification : 22/12/2021

Approbateur :