

**CHEESECAKE AU CITRON MERINGUE  
LEMON MERINGUE CHEESECAKE  
TARTA DE QUESO CON MERENGUE DE LIMON**

**PRODUIT FABRIQUE EN ANGLETERRE / MADE IN ENGLAND / PRODUCTO FABRICADO INGLATERRA  
GÂTEAU CONGELÉ/FROZEN CAKE/PASTEL CONGELADO**

Code article Article code Código artículo	Volume Volume Volume	Code EAN EAN code Código EAN	Poids Net par piece Net weight per tub Peso neto por pieza	Poids brut par piece Gross weight per tub Peso bruto por pieza	Poids Net par colis Net weight per box Peso neto por paquete	Poids brut par colis Gross weight per box Peso bruto por paquete
LCCELEM06001	n/a	5060278807652	n/a	n/a	1740g	1988g

**COMPOSITION / INGREDIENTS / COMPOSICIÓN**

**Ingrédients :** **fromage** à pâte molle [crème (LAIT), LAIT écrémé, amidon modifié, sel], chapelure de biscuit [farine de BLÉ enrichie (farine de BLÉ, carbonate de calcium, fer, niacine, thiamine), farine de BLÉ complète, huiles végétales (palme, colza), sucre, sirop de sucre partiellement inversé, poudres à lever : bicarbonate de sodium, bicarbonate d'ammonium ; sel], crème fleurette (LAIT), sucre blanc en poudre, crème au citron [sucre, eau, sirop de glucose, huile de palme, amidon modifié, concentré de jus de citron, correcteur d'acidité : citrate tricalcique ; Concentrés (carthame, citron), arôme naturel de citron, acidifiant : acide citrique ; Régulateur d'acidité : citrate trisodique ; Couleur : carotène ; Émulsifiant : Polysorbate 80 ; Gélifiants : gomme gellane, alginate de sodium ; conservateur : sorbate de potassium], guimauve (sirop de glucose, sucre, eau, amidon de maïs, blanc d'œuf séché, amidon modifié, stabilisant : diphosphates ; Acide : Acide acétique ; arôme], margarine [huile végétale (huile de palme, de colza en proportions variables), eau, sel, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras ; arômes, colorants : rocou, curcumine], œuf entier pasteurisé, arôme naturel de citron, amidon de maïs, poudre de meringue (albumine d'EGG en poudre, sucre, stabilisants : carboxyméthylcellulose de sodium, gomme de guar ; Régulateur d'acidité : acide citrique)

**Ces produits contiennent :** Gluten, Lait, Oeufs. **Peut contenir :** Noix, Soya, Sulfites.

**Ingredients:** Soft Cheese [Cream (MILK), Skimmed MILK, Modified Starch, Salt], Biscuit Crumb [Fortified WHEAT Flour (WHEAT Flour, Calcium Carbonate, Iron, Niacin, Thiamine), Wholemeal WHEAT Flour, Vegetable Oils (Palm, Rapeseed), Sugar, Partially Inverted Sugar Syrup, Raising Agents: Sodium Bicarbonate, Ammonium Bicarbonate; Salt], Whipping Cream (MILK), White Caster Sugar, Lemon Creme [Sugar, Water, Glucose Syrup, Palm Oil, Modified Starch, Lemon Juice Concentrate, Acidity Regulator: Tricalcium Citrate; Concentrates (Safflower, Lemon), Natural Lemon Flavouring, Acid: Citric Acid; Acidity Regulator: Trisodium Citrate; Colour: Carotene; Emulsifier: Polysorbate 80; Gelling Agents: Gellan Gum, Sodium Alginate; Preservative: Potassium Sorbate], Marshmallow (Glucose Syrup, Sugar, Water, Maize Starch, Dried EGG White, Modified Starch, Stabiliser: Diphosphates; Acid: Acetic Acid; Flavouring], Margarine [Vegetable Oil (Palm, Rapeseed Oil In Varying Proportions), Water, Salt, Emulsifier: Mono- And Diglycerides Of Fatty Acids; Flavourings, Colours: Annatto, Curcumin], Pasteurised Whole EGG, Natural Lemon Flavouring, Maize Starch, Meringue Powder (EGG Albumin Powder, Sugar, Stabilisers: Sodium Carboxymethylcellulose, Guar Gum; Acidity Regulator: Citric Acid)

**These products contain :** Gluten, Milk, Eggs. **May contain :** Nuts, Soya, Sulphites.

**Ingredientes:** Queso blando [nata (LECHE), LECHE desnatada, almidón modificado, sal], miga de galleta [harina de TRIGO fortificada (harina de TRIGO, carbonato de calcio, hierro, niacina, tiamina), harina de TRIGO integral, aceites vegetales (palma, colza), azúcar, jarabe de azúcar parcialmente invertido, gasificantes: bicarbonato de sodio, bicarbonato de amonio; sal], crema batida (LECHE), azúcar en polvo blanco, crema de limón [azúcar, agua, jarabe de glucosa, aceite de palma, almidón modificado, concentrado de jugo de limón, regulador de acidez: citrato tricálcico; Concentrados (cártamo, limón), aroma natural de limón, ácido: ácido cítrico; Regulador de la acidez: Citrato trisódico; Color: caroteno; Emulsionante: Polisorbato 80; Gelificantes: goma gellan, alginato de sodio; Conservante: sorbato de potasio], malvavisco (jarabe de glucosa, azúcar, agua, almidón de maíz, clara de huevo deshidratada, almidón modificado, estabilizante: difosfatos; Ácido: Ácido acético; Aromatizante], margarina [aceite vegetal (palma, aceite de colza en proporciones variables), agua, sal, emulsionante: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos; Aromas, colorantes: achiote, curcumina], huevo entero pasteurizado, aroma natural de limón, almidón de maíz, merengue en polvo (albúmina en polvo de HUEVO, azúcar, estabilizantes: carboximetilcelulosa de sodio, goma guar; Regulador de la acidez: ácido cítrico)

**Estos productos contienen:** Gluten, Leche, Huevos. **Puede contener :** Nueces, Soja, Sulfitos.

**CHEESECAKE AU CITRON MERINGUE  
LEMON MERINGUE CHEESECAKE  
TARTA DE QUESO CON MERENGUE DE LIMON**

**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

<b>Energie / Energy / Energía en KJ/100g</b>	<b>1435</b>
<b>Energie / Energy / Energía en Kcal/100</b>	<b>348</b>
<b>Matières grasses / Fat content / Materias grasas en g/100g</b>	<b>20.4</b>
<i>dont saturées / saturated fat acid / Ácido graso saturado en g/100g</i>	<b>10.6</b>
<b>Glucides / carbohydrates/ glúcidos en g/100g</b>	<b>36.3</b>
<i>dont sucres / sugar / azúcar en g/100g</i>	<b>22.7</b>
<b>Protéines / proteins / proteínas en g/100g</b>	<b>3.6</b>
<b>Sel / salt / sal en g/100g</b>	<b>0.41</b>

**OGM et IONISATION / GMO and IONIZATION / OGM y IONIZACIÓN**

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.

Este producto y las materias primas utilizadas para su fabricación no han sido modificados genéticamente ni derivados de OGM según lo definido por el reglamento CE 1829/2003 y 1830/2003. Este producto y las materias primas utilizadas en su producción no han sido tratados mediante un proceso de irradiación. 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**

- Règlements 852 et 853 – 2004 : Paquet Hygiène / No. 852 and No. 853 – 2004 : hygiene package / Reglamentos 852 y 853 – 2004 : Paquete Higiene
- Règlement 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires / and No. 2073/2005 regarding microbiological criteria for foodstuff / Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.

	TEST	SATISFACTORY	UNSATISFACTORY
<b>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</b>	ACC	<10 <sup>4</sup>	≥10 <sup>5</sup>
<b>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>	ENTERO	<10 <sup>2</sup>	≥10 <sup>4</sup>
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	E. COLI	<20	≥100
	SALMONELLA	ND 25g	DETECTED
	LISTERIA SPP	ND 25g	DETECTED
	C. PERFRINGENS	<20	≥10 <sup>4</sup>
	B. CEREUS	2 x <10 <sup>3</sup>	≥10 <sup>5</sup>
	S. AUREUS	<20	≥100

**CHEESECAKE AU CITRON MERINGUE  
LEMON MERINGUE CHEESECAKE  
TARTA DE QUESO CON MERENGUE DE LIMON**

**MODALITES DE CONSERVATION ET CONDITION DE MISE EN ŒUVRE / PROCEDURES FOR STORAGE AND USE  
/ MODALIDADES DE CONSERVACIÓN Y CONDICIÓN DE APLICACIÓN**

**DUREE DE CONSERVATION : 18 Mois à -18°C. SHELF LIFE : 18 Months at -18°C. DURACIÓN DE CONSERVACIÓN : 18 Meses a -18°C**

Transport à - 18°C (l'arrêté du 21 décembre 2009) Pour de courtes périodes de temps limitées aux opérations de manutention lors du chargement et du déchargement des marchandises, une légère élévation de température peut être tolérée à la surface des marchandises. Pour les aliments surgelés, cette élévation ne doit pas dépasser 3°C, afin que la température à la surface des aliments ne dépasse jamais -15°C. Consommer congelé. Température de service : entre - et -18°C.16°C

Méthode de décongélation : Décongélation pendant 4h - 4°C / Durée de conservation : 5j à 4°C

**NE RECONGELEZ PAS UN PRODUIT DÉCONGELÉ.**

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 can be tolerated on the surface of goods. For deep-frozen foods, this rise should not exceed 3° C, so that the temperature on the surface of food never exceeds -15° C. Consume frozen. Temperature of service: between - 16°C and - 18°C.

Defrosting method: Defrost during 4h - 4°C / Shelf Life: 5d at 4°C

**DO NOT REFREEZE A DEFROSTED PRODUCT.**

Transporte a - 18°C (decreto del 21 de diciembre de 2009) Durante breves períodos de tiempo limitados a las operaciones de manipulación durante la carga y descarga de la mercancía, se puede tolerar un ligero aumento de temperatura en la superficie de la mercancía. Para los alimentos ultracongelados, este aumento no debe exceder los 3 ° C, de modo que la temperatura en la superficie de los alimentos nunca exceda los -15 ° C. Consumir congelado. Temperatura de servicio: entre - y -18°C.16°C

Método de descongelación: Descongelación durante 4h - 4°C / Vida útil: 5d a 4°C

**NO VUELVA A CONGELAR UN PRODUCTO DESCONGELADO.**

**INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTICAL INFORMATION / INFORMACIÓN**

Code article Article code Código artículo	Conditionnement Packaging Acondicionamiento	DIMENSION SIZE DIMENSION	Pièces carton Pieces per box Piezas por caja	Cartons rang boxes per layer Cajas por fila	Rangs par palette layers per pallet Filas por paleta	Cartons par palette Boxes per pallet Cajas por paleta	Unités palette Units per pallet Unidades por paleta
LCCLEM06001	2 LAYER CAKE BOX FREEZER GRADE	263MM X 285MM X 108MM	1	12	14	168	168

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

Usine / Factory / Fabrica:

QUA-ENR-22

Date de création :

Emetteur :

Version : x

Date de modification :

Approbateur: