



Gourmand
PASTRIES

Tresse Veggie

Pâte levée feuilletée danoise, tresse avec 25% de farce à base de légumes, herbes et épices, surgelé

CODE: 148620950250

Catégorie: Prépoussé/Cuire sans décongél.

Valide depuis: 2021-05-23

1. POIDS ET COMPOSITION

Poids par produit (+/-): 95 g
Poids par boîte: € 4,560 kg

Ingrédients:

farine de **blé**, eau, huiles végétales (palme (100% certifié RSPO durable issu de la chaîne d'approvisionnement Séparée (SG)), colza, tournesol), **œuf**, levure, sucre, **œuf** entier en poudre, blanc d'**œuf** de poule en poudre, légumes (tomate, poivron, oignon) (0,9%), protéine de **soja**, graisses végétales (palme (100% certifié RSPO durable issu de la chaîne d'approvisionnement Séparée (SG))), **gluten** de **blé**, sel, sel iodé (sel, iodate de potassium), épices, poudre d'ail, extrait d'**orge** maltée, palmitate de rétinol (palmitate de vitamine A), colorant (E150a, E160c, E162), correcteur d'acidité (E330), agent de traitement de la farine (E300), stabilisant (E401, E415, E461), émulsifiant (E471), arôme (contient du **blé**, **gluten**), arôme de fumée, arôme naturel, enzymes

Avis relatif aux allergies

Pour connaître les allergènes, y compris les céréales contenant du gluten, voir les ingrédients en **gras**.

Pour un aperçu complet des allergènes comprenant également le risque de contamination croisée, voir le chapitre 9.

2. UTILISATION & CONSERVATION DU PRODUIT

Conditions de transport et stockage: Conserver à -18°C. Ne pas recongeler après décongélation. Conserver le sac bien fermé pour éviter les brûlures par le gel.

Période de conservation: Fin du 12ième mois après production (selon les conditions de stockage préconisées).

Représentation de date: MM/YYYY

3. INSTRUCTIONS DE CUISSON

UTILISEZ DU PAPIER DE CUISSON



Cuire sans décongélation

Congélateur

Sortir du carton

Cuire

Vapeur

Refroidir

17-20 min à 190°C

Non

30 min

Remarque

La durée et la température de cuisson peuvent varier selon le type de four. Vérifier que le four soit bien préchauffé. Préchauffer le four à 25° C de plus que la température spécifiée dans les instructions de cuisson afin d'éviter une trop grande perte de température à l'ouverture du four.

4. PARAMETRE PRODUIT / produit non cuit

Paramètre	Unité de mesure	Valeur cible*	Valeur lim. max. 1 σ *	Valeur lim. min. 1 σ *
Longueur	mm	103	108	98
Largeur	mm	65	70	60
Hauteur	mm	20	23	17

* $\pm 1 \times \sigma$: 65%; $\pm 2 \times \sigma$: 95%

5. INFORMATION EMBALLAGE

Emballage primaire

Type	Matière	Tare Poids (g)	Dimensions Lo x La (mm)	Net Poids (kg) €	Pieces/sac
Sac plastique	LDPE sans couleur	19	520 x 350	4,56	48

Carton

Type	Matière	Tare Poids (g)	Dimensions Lo x La x H (mm)	Net Poids (kg) €	Sacs/carton
Boîte	Carton	408	396 x 296 x 152	4,560	1

palette

Type	Matière	Dimensions (Pal. incl. Lo x La x H) (mm)	Poids total palette (palette incl.) (kg)	Cartons/couche	Cartons/palette
EURO	Bois	1200 x 800 x 1974	477	8	96

6. CODE ET TRACABILITE

Emballage primaire

Article number	<input checked="" type="checkbox"/>
Période de conservation	<input checked="" type="checkbox"/>
Aucune information	<input type="checkbox"/>
Numéro de lot	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 code à barre	<input type="checkbox"/>
Autre information	<input checked="" type="checkbox"/>

Description other info: Temps, description du produit

Etiquette de coin du carton

Numéro d'article	<input checked="" type="checkbox"/>
Description du produit	<input checked="" type="checkbox"/>
GTIN-13 code à barre	<input checked="" type="checkbox"/>
GSI-128 code à barre	<input checked="" type="checkbox"/>
Période de conservation	<input checked="" type="checkbox"/>
Aucune information	<input type="checkbox"/>
Numéro de lot	<input checked="" type="checkbox"/>
Autre information	<input type="checkbox"/>

8. PHOTOS

Les photos sont à titre indicatif, une légère déviation par rapport à la réalité est possible.



Photo 1: Produit non cuit



Photo 2: Produit cuit

7. CERTIFICATION

BRCGS

IFS

9. ALLERGENES

Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales: blé (incl. épeautre)	+
Crustacés et produits à base de crustacés	-
Oeufs et produits à base d'œufs	+
Poissons et produits à base de poissons	-
Arachides et produits à base d'arachides	-
Soja et produits à base de soja	+
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	-
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	-
Céleri et produits à base de céleri	-
Moutarde et produits à base de moutarde	-
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites (>10ppm)	-
Lupin et produits à base de lupin	-
Mollusques et produits à base de mollusques	-

Ce produit peut également contenir des traces de: Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales: seigle, orge ; Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) ; Fruits à coque et produits à base de ces fruits: amandes, noisettes, noix de pécan

+ : présent - : absent

10. VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie (kJ/100g)	1.392
Énergie (kcal/100g)	334
Graisses (g/100g)	22,5
dont acides gras saturés (g/100g)	9,2
Glucides (g/100g)	25,0
dont sucres (g/100g)	3,5
Protéines (g/100g)	7,0
Sel (g/100g)	0,62

Les valeurs nutritionnelles sont calculées sur base des valeurs des spécifications des matières premières.

11. STATUT OGM

Ce produit n'est pas génétiquement modifié (selon EC/1829/2003 EC 1830/2003)

12. MICROBIOLOGIE

Micro-organismes	MAX*
Escherichia coli (cfu/g)	100
Bacillus cereus (cfu/g)	1000
Staphylococcus aureus (cfu/g)	100
Salmonella spp. (cfu/g)	Non détecté/25G
Listeria monocytogenes (cfu/g)	100

* Directives microbiologiques élaborées par le groupe de recherche FMFP, Université de Gand

13. CONTROLE QUALITE

Statistical Process Control:	Oui
Poids	
Dimensions	
Température:	Oui
Pourcentage de matière grasse:	Oui
Nombre de pièces:	Oui
Détecteur de métaux:	Oui

14. APPROBATION

	Nom et fonction	Date
Gourmand	Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	24/05/2021
Client		