



Gourmand  
PASTRIES

# Spécifications Produit

## Couque au beurre aux raisins style Belge

Pâte levée feuilletée, couque feuilletée avec 21% de beurre et 10% de raisins, surgelé

CODE: 113511853004

Catégorie: Pré-poussé / Prêt à cuire

Valide depuis: 2019-11-25

### 1. POIDS ET COMPOSITION

Poids par produit (+/-): 85 g

Poids par boîte: 5.100 kg

Ingrédients:

farine de **blé**, beurre (**lait**) (21%), eau, raisins (10%), levure, sucre, **gluten de blé**, sel iodé (sel, iodate de potassium), **lait** écrémé, huile végétale (colza, tournesol), dextrose, protéines de **lait**, protéines végétales, antioxydant (E300), émulsifiant (E472e), 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.

Caractéristiques spécifiques du produit

Notez que malgré un contrôle de qualité minutieux, une petite pierre peut involontairement avoir été laissé derrière.

### 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

20-25 min à 165°C

Vapeur

Oui

Refroidir

30 min



Décongeler & cuire

Congélateur

Sortir du carton

Décongeler

30 min

Cuire

20-22 min à 180°C

Vapeur

Oui

Refroidir

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.



Ajoutez de la vapeur au début du cuisson. Cela donnera un résultat plus aéré et croustillant. Laissez échapper la vapeur 5 minutes avant la fin de la cuisson afin que les produits soient complètement cuits.

## 4. PARAMETRE PRODUIT / produit non cuit

Paramètre	Unité de mesure	Valeur cible*	Valeur lim. max. 1 $\sigma$ *	Valeur lim. min. 1 $\sigma$ *
Longueur	mm	100	105	95
Largeur	mm	70	75	65
Hauteur	mm	50	53	47

\*  $\pm 1 \times \sigma$ : 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	2,55	30

### Carton

Type	Matière	Tare Poids (g)	Dimensions Lo x La x H (mm)	Net Poids (kg)	Sacs/carton
Boîte	Carton	403	396 x 296 x 242	5.100	2

### palette

Type	Matière	Dimensions (Pal. incl. Lo x La x H) (mm)	Poids total palette (palette incl.) (kg)	Cartons/couche	Cartons/palette
EURO/EPAL	Bois	1200 x 800 x 2086	378	8	64

## 6. CODE ET TRACABILITE

### Emballage primaire

Article number	<input checked="" type="checkbox"/>
Période de conservation	<input 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"/>
GS1-128 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"/>

## 7. CERTIFICATION

BRC

IFS

## 8. PHOTOS

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

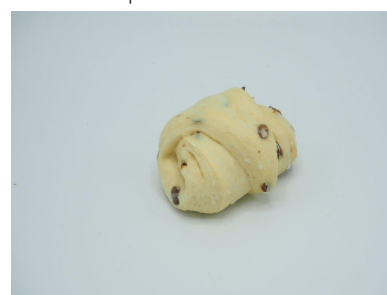


Photo 1: Produit non cuit

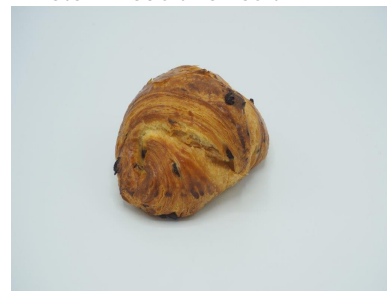


Photo 2: Produit cuit

## 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 ; Oeufs et produits à base d'œufs ; Soja et produits à base de soja ; Fruits à coque et produits à base de ces fruits: amandes, noisettes, noix de pécan

+ : présent - : absent

## 10. VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie (kJ/100g)	1.468
Énergie (kcal/100g)	351
Graisses totales (g/100g)	17,9
Dont acides gras saturés (g/100g)	11,5
Glucides (g/100g)	39,1
Dont sucres (g/100g)	12,6
Protéines (g/100g)	7,4
Sel (g/100g)	0,88

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

## 12. MICROBIOLOGIE

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

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

## 14. APPROBATION

	Nom et fonction	Date
Gourmand	Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	25/11/2019
Client		

## 11. STATUT OGM

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

## 13. CONTROLE QUALITE

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