

Roulé caramel au beurre salé

Pâte levée feuilletée, pain aux raisins avec 29% de crème caramel au beurre salé, surgelé

CODE: 120701950150

Catégorie: Pré-poussé / Prêt à cuire

Valide depuis: 2019-08-07

1. POIDS ET COMPOSITION

Poids par produit (+/-): 95 g

Ingrédients:

farine de **blé**, eau, huile végétale (palme, colza), sucre, **lait** concentré (**lait**, sucre), levure, caramel (3%), beurre salé (crème (**lait**), sel (0,1%), ferments lactiques (**lait**) (2%), **gluten** de **blé**, sel iodé (sel, iodate de potassium), amidon de maïs modifié, **lait** écrémé, beurre concentré (**lait**), sel, dextrose, protéines de **lait**, protéines végétales, colorant alimentaire (concentré de pomme, carotte, hibiscus, mélasse, carthame, citron, radis et cassis), farine de **blé** fermenté, correcteur d'acidité (E270, E330, E331), antioxydant (E300, E304i, E306), émulsifiant (E322, E471, E472e), épaississant (E406, E460i, E466), arôme, 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 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 σ *	Valeur lim. min. 1 σ *
Longueur	mm	104	109	99
Largeur	mm	86	91	81
Hauteur	mm	27	30	24

* $\pm 1 \times \sigma$: 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	2,85	30

Carton

Type	Matière	Tare Poids (g)	Dimensions Lo x La x H (mm)	Net Poids (kg)	Sacs/carton
Boîte	Carton	435	396 x 296 x 243	5,7	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 2094	416	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"/>

8. PHOTOS



Photo 1: Produit non cuit



Photo 2: Produit cuit

7. CERTIFICATION

BRC

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 ; 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)	1.303
Énergie (kcal/100g)	311
Graisses totales (g/100g)	15,4
Dont acides gras saturés (g/100g)	7,4
Glucides (g/100g)	36,6
Dont sucres (g/100g)	13,6
Protéines (g/100g)	5,9
Sel (g/100g)	1,05

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*
<i>Escherichia coli</i> (cfu/g)	100
<i>Bacillus cereus</i> (cfu/g)	1000
<i>Staphylococcus aureus</i> (cfu/g)	100
<i>Salmonella</i> sp. (cfu/g)	Non détecté/25G
<i>Listeria</i> sp. (cfu/g)	100

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

13. CONTROLE QUALITE

Statistical Process	Oui
Poids	
Dimensions	
Température:	Oui
Percentage 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	07/08/2019
Client		