

## Suisse ronde au beurre au fromage

Pâte levée feuilletée, suisse avec 29% de farce fromage Gouda et 13% de beurre, surgelé

CODE: 122000004606

Catégorie: Cru / Prêt à pousser

Valide depuis: 2019-05-23

### 1. POIDS ET COMPOSITION

Poids par produit: 100 g

Ingrédients:

farine de **blé**, eau, beurre (**lait**) (13%), fromage (Gouda) (**lait**) (12%), levure, sucre, **gluten** de **blé**, huile végétale (palme, colza, tournesol), sel iodé (sel, iodate de potassium), maltodextrine, **lait** écrémé en poudre, **oeuf** entier en poudre, fromage en poudre (**lait**), fibres alimentaires de légumes, sel, amidon de **blé**, amidon de pomme de terre, sirop de glucose, protéines végétales, concentré de jus de citron, protéines de **lait**, épices, antioxydant (E300), épaississant (E1414), émulsifiant (E472e), arôme naturel, arôme naturel (contient du **lait**), 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 6ième mois après production (selon les conditions de stockage préconisées).

Représentation de date: MM/YYYY

### 3. INSTRUCTIONS DE CUISSON

UTILISEZ DU PAPIER DE CUISSON

Laissez suffisamment d'espace entre les produits afin qu'ils aient assez de place pour cuire correctement.



Pousser & cuire

Congélat  
eur

Sortir du  
carton

Décongeler

Pousser

Cuire

Vapeur

Refroidir

60 min

60 min, 30°  
C, 80% HR

16-18 min à  
180°C

Oui

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	65	70	60
Largeur	mm	60	65	55
Hauteur	mm	35	38	32

\*  $\pm 1 \times \sigma$ : 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	5	50

### Carton

Type	Matière	Tare Poids (g)	Dimensions Lo x La x H (mm)	Net Poids (kg)	Sacs/carton
Boîte	Carton	582	396 x 296 x 332	15	3

### 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 1810	649	8	40

## 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



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 ; 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)	1.260
Énergie (kcal/100g)	301
Graisses totales (g/100g)	16,1
Dont acides gras saturés (g/100g)	10,1
Glucides (g/100g)	29,1
Dont sucres (g/100g)	3,1
Protéines (g/100g)	9,2
Sel (g/100g)	1,39

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

### 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	23/05/2019
Client		