

## Torsade au chocolat & crème

Pâte levée feuilletée, torsade avec 32% de crème pâtissière, 11% de chocolat et 11% de beurre, surgelé

CODE: 134500902006

Catégorie: Pré-poussé / Prêt à cuire

Valide depuis: 2018-10-15

### 1. POIDS ET COMPOSITION

Poids par produit: 90 g\*

Ingrédients:

eau, farine de **blé**, chocolat (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322**soja**)) (11%), **beurre** (11%), sucre, levure, amidon modifié, lactosérum en poudre (**lait**), **gluten** de **blé**, sel, **lait** écrémé, graisse végétale (noix de coco), **lait** entier en poudre, huile végétale (colza), dextrose, protéines de **lait**, protéines végétales, colorant (E160a), antioxydant (E300), épaississant (E401), émulsifiant (E450, E471, E472e), stabilisant (E516), arôme, enzymes

\* poids moyen: contrôlé par statistical process control

### 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

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

						
Cuire sans décongélation	Congélateur	Sortir du carton		Cuire	Vapeur	Refroidir
				20-25 min, 165°C	<input checked="" type="checkbox"/>	30 min
						
Décongeler & cuire	Congélateur	Sortir du carton	Décongeler	Cuire	Vapeur	Refroidir
			30 min	20-22 min, 180°C	<input checked="" type="checkbox"/>	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. 1xσ*	Valeur lim. min. 1xσ*
Poids par pièce	g	90	93	87
Longueur	mm	200	210	190
Largeur	mm	35	40	30
Hauteur	mm	25	28	22

\* ± 1 x σ: 65%; ± 2 x σ: 95%

### 5. INFORMATION EMBALLAGE

#### Emballage primaire

Type	Matière	Tare Poids (g)	Dimensions Lo x La (mm)	Net Poids (kg)	Pieces/sac
Plastic bag	LDPE sans couleur	19	520 x 350	2,25	25

#### Carton

Type	Matière	Tare Poids (g)	Dimensions Lo x La x H (mm)	Net Poids (kg)	Sacs/carton
Carton	Carton	388	396 x 296 x 175	4,5	2

#### 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 2075	456	8	88

### 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"/>
EAN13 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"/>
EAN13 code à barre	<input checked="" type="checkbox"/>
EAN128 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

### 7. CERTIFICATION

BRC Issue 7 at grade A

IFS version 6 at Higher level



Photo 2: Produit cuit

### 9. ALLERGENES

Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	+
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	-
Traces ou contamination croisée possible de Oeufs et produits à base d'œufs , Fruits à coque et produits à base de ces fruits	

+ : présent - : absent

### 10. VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie (kJ/100g)	1,236
Énergie (kcal/100g)	295
Graisses totales (g/100g)	12,3
Dont acides gras saturés (g/100g)	7,8
Glucides (g/100g)	38,8
Dont sucres (g/100g)	16,4
Protéines (g/100g)	6,3
Sel (g/100g)	0,70

### 11. STATUT OGM

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

### 12. RECALL

Dans le cas d'un recall de produits, le client sera averti par fax et par téléphone dans les 24h.

### 13. 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 sp.</i> (cfu/g)	ABS/25G
<i>Listeria sp.</i> (cfu/g)	100

\* Valeurs directives (directive 2073/2005)

### 14. CONTROLE QUALITE

Statistical Process	chaque 30 min.
Poids	
Dimensions	
Température:	chaque 30 min.
Percentage de matière grasse:	chaque 30 min.
Nombre de pièces:	chaque 30 min.
Détecteur de métaux:	ferro (2mm) non-ferro (2mm) ac inox (3mm)

### 15. APPROBATION

	Nom et fonction	Date
Gourmand	Pieter Van Vooren Masterdata specialist	15/10/2018
Client		