

Pain saucisse

Pâte levée feuilletée, pain saucisse avec 30% de viande de poulet séparée mécaniquement, surgelé

CODE: 148180654604

Catégorie: Cru / Prêt à pousser

Valide depuis: 2018-10-16

1. POIDS ET COMPOSITION

Poids par produit: 165 g*

Ingrédients:

viande de poulet séparé mécaniquement (30%), farine de **blé**, eau, graisse végétale (palme, noix de coco), **chapelure**, levure, sel, sucre, amidon de **blé**, huile végétale (colza), herbes et épices, **gluten** de **blé**, fibre de **blé**, dextrose, oignon en poudre, colorant (E160a), antioxydant (E300, E316), correcteur d'acidité (E330, E331), émulsifiant (E471, E472e), stabilisant (E450), arôme naturel, exhausteur de goût (E621), 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 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

18-20 min,
180°C

☒

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 *
Poids par pièce	g	165	170	160
Longueur	mm	194	199	189
Largeur	mm	34	37	31
Hauteur	mm	28	31	25

* $\pm 1 \times \sigma$: 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
Plastic bag	LDPE sans couleur	19	520 x 350	3,3	20

Carton

Type	Matière	Tare Poids (g)	Dimensions Lo x La x H (mm)	Net Poids (kg)	Sacs/carton
Carton	Carton	601	396 x 296 x 332	13,2	4

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 1810	578	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"/>
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"/>

7. CERTIFICATION

BRC Issue 7 at grade A

IFS version 6 at Higher level

8. PHOTOS



Photo 1: Produit non cuit



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 , 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	

+ : présent - : absent

10. VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie (kJ/100g)	1250
Énergie (kcal/100g)	299
Graisses totales (g/100g)	16,3
Dont acides gras saturés (g/100g)	6,7
Glucides (g/100g)	27,6
Dont sucres (g/100g)	2,9
Protéines (g/100g)	9,7
Sel (g/100g)	1,86

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</i> sp. (cfu/g)	ABS/25G
<i>Listeria</i> sp. (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	16/10/2018
Client		