

Pain épinard et ricotta

Pâte levée feuilletée, pain avec 23% de farce épinard et ricotta, surgelé

CODE: 148710053006

Catégorie: Pré-poussé / Prêt à cuire

Valide depuis: 2018-10-15

1. POIDS ET COMPOSITION

Poids par produit: 105 g*

Ingrédients:

farine de **blé**, eau, huile végétale (palme, colza), épinards (8%), levure, **crème**, sucre, **gluten de blé**, **ricotta** (1,1%), sel, amidon modifié, **beurre** concentré, protéines de **lait**, sirop de glucose, épices, extrait de légumes, farine de riz, vinaigre, fibre de **blé**, poireau, **lait** écrémé en poudre, **lait** écrémé, **œuf** entier en poudre, blanc d'**œuf** de poule en poudre, dextrose, protéines végétales, farine de **blé** fermenté, correcteur d'acidité (E270, E330), antioxydant (E300, E304i, E306), épaississant (E461), émulsifiant (E322, E471, E472e), arôme naturel (contient du **lait**), 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 20-25 min, 165°C	Vapeur <input checked="" type="checkbox"/>	Refroidir 20 min
Décongeler & cuire					
	Congélateur	Sortir du carton	Décongeler 30 min	Cuire 18-20 min, 180°C	Vapeur <input checked="" type="checkbox"/>
					Refroidir 20 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	105	110	100
Longueur	mm	115	125	105
Largeur	mm	63	68	58
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	3,15	30

Carton

Type	Matière	Tare Poids (g)	Dimensions Lo x La x H (mm)	Net Poids (kg)	Sacs/carton
Carton	Carton	343	396 x 296 x 242	6,3	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 2086	451	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"/>
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 Soja et produits à base de soja , Fruits à coque et produits à base de ces fruits	

+ : présent - : absent

10. VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie (kJ/100g)	1,318
Énergie (kcal/100g)	315
Graisses totales (g/100g)	17,4
Dont acides gras saturés (g/100g)	8,0
Glucides (g/100g)	30,8
Dont sucres (g/100g)	3,5
Protéines (g/100g)	8,3
Sel (g/100g)	1,26

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.
Polds	
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		