

## Pain multicéréale figues fromage crème de chèvre

Pâte levée feuilletée, pain multicéréale avec 13% de fromage de chèvre et 12% de confiture de figues, surgelé

CODE: 149700002099

Catégorie: Pré-poussé / Prêt à cuire

Valide depuis: 2019-02-07

### 1. POIDS ET COMPOSITION

Poids par produit: 100 g

Ingrédients:

farine de **blé**, eau, fromage à la crème de chèvre (**lait**) (13%), huile végétale (palme, noix de coco, colza), figues (7%), sucre, levure, graines de lin, graines de lin (brun), son de **blé**, graines de tournesol, farine d'**épeautre**, farine de **seigle**, beurre (**lait**), **gluten** de **blé**, sel iodé (sel, iodate de potassium), amidon, **lait** écrémé, farine de malt d'**orge** torréfié, farine de malt d'**seigle**, sel, dextrose, lactosérum aigre en poudre (**lait**), protéines végétales, protéines de **lait**, colorant (E160a), conservateur (E202), correcteur d'acidité (E330, E331), antioxydant (E300), émulsifiant (E471, E472e), épaississant (E418), 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.

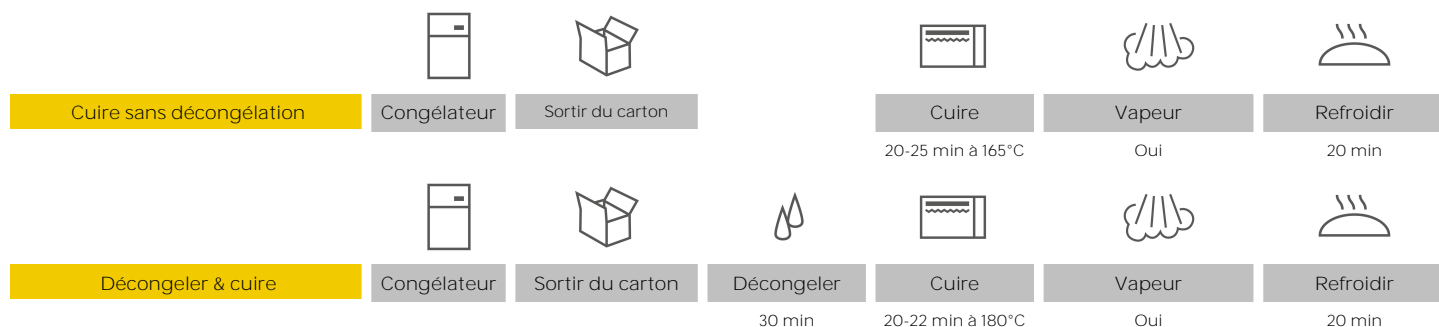
Ne pas recongeler après décongélation. Conserver le sac bien fermé pour éviter les brûlures par le gel.

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



#### 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	120	130	110
Largeur	mm	85	95	75
Hauteur	mm	45	50	40

\*  $\pm 1 \times \sigma$ : 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	3	30

#### Carton

Type	Matière	Tare Poids (g)	Dimensions Lo x La x H (mm)	Net Poids (kg)	Sacs/carton
Boîte	Carton	403	396 x 296 x 242	6	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 1844	361	8	56

### 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

### 7. CERTIFICATION

BRC Issue 7 at grade AA

IFS version 6 at Higher level



Photo 2: Produit cuit

### 9. ALLERGENES

Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales: blé (incl. épeautre), seigle, orge	+
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: 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)	1,355
Énergie (kcal/100g)	325
Graisses totales (g/100g)	19,1
Dont acides gras saturés (g/100g)	9,6
Glucides (g/100g)	28,1
Dont sucres (g/100g)	7,6
Protéines (g/100g)	8,5
Sel (g/100g)	0,90

### 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 e-mail 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

\* Limites d'action : Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire en Belgique et Règlement 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, Quality Assurance	07/02/2019
Client		