



Gourmand
PASTRIES

Pain au chocolat au beurre

Pâte levée feuilletée, pain au chocolat avec 19% de beurre et 12% de chocolat, surgelé

CODE: 126500854604

Catégorie: Pré-poussé / Prêt à cuire

Valide depuis: 2022-11-04

1. POIDS ET COMPOSITION

Poids par produit (+/-): 85 g

Poids par boîte: € 7,650 kg

Ingrédients:

farine de **blé**, beurre (**lait**) (19%), eau, chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322**soja**)) (12%), levure, sucre, sel iodé (sel, iodate de potassium), **gluten** de **blé**, huiles végétales (colza), protéines végétales, agent de traitement de la farine (E300), 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



Cuire sans décongélation

Congélateur

Sortir du carton

Cuire

20-25 min à 165°C

Vapeur

Non

Refroidir

30 min



Décongeler & cuire

Congélateur

Sortir du carton

Décongeler

30 min

Cuire

20-22 min à 180°C

Vapeur

Non

Refroidir

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.

4. PARAMETRE PRODUIT / produit non cuit

Paramètre	Unité de mesure	Valeur cible*	Valeur lim. max. 1 σ *	Valeur lim. min. 1 σ *
Longueur	mm	95	100	90
Largeur	mm	60	65	55
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
Sac plastique	LDPE sans couleur	19	520 x 350	2,55	30

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	7,650	3

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 2142	421	8	48

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

BRCGS

IFS

8. PHOTOS

Les photos sont à titre indicatif, une légère déviation par rapport à la réalité est possible.



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 ; Oeufs et produits à base d'œufs ; Fruits à coque et produits à base de ces fruits: amandes, noisettes, noix de pécan

+ : présent - : absent

10. VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie (kJ/100g)	1.505
Énergie (kcal/100g)	360
Graisses (g/100g)	18,8
dont acides gras saturés (g/100g)	12,0
Glucides (g/100g)	39,6
dont sucres (g/100g)	11,8
Protéines (g/100g)	7,0
Sel (g/100g)	0,92

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

11. STATUT OGM

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

12. MICROBIOLOGIE

Micro-organismes	MAX*
Escherichia coli (cfu/g)	100
Bacillus cereus (cfu/g)	1000
Staphylococcus aureus (cfu/g)	100
Salmonella spp. (cfu/g)	Non détecté/25G
Listeria monocytogenes (cfu/g)	100

* Directives microbiologiques élaborées par le groupe de recherche FMFP, Université de Gand

13. CONTROLE QUALITE

Statistical Process Control:	Oui
Poids	
Dimensions	
Température:	Oui
Pourcentage de matière grasse:	Oui
Nombre de pièces:	Oui
Détecteur de métaux:	Oui

14. APPROBATION

	Nom et fonction	Date
Gourmand	Gaël LOOSE Masterdata Clerk	04/11/2022
Client		