



Gourmand
PASTRIES

Spécifications Produit

Pain au chocolat avec crème

Pâte levée feuilletée, pain au chocolat avec 15% de crème pâtissière, 14% de chocolat incl. décor chocolat, surgelé

CODE: 127610800250

Catégorie: Pré-poussé / Prêt à cuire

Valide depuis: 2022-09-14

1. POIDS ET COMPOSITION

Poids par produit (+/-): 80 g

Poids par boîte: € 8,640 kg

Ingrédients:

farine de **blé**, eau, chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322**soja**)) (14%), graisses végétales (palme (100% certifié rspo durable issu de la chaîne d'approvisionnement séparée (sg)), noix de coco), sucre, levure, huiles végétales (colza), **gluten de blé**, sel iodé (sel, iodate de potassium), lactosérum en poudre (**lait**), sel, protéines végétales, **lait** entier en poudre, protéines de **lait**, colorant (E160a, E160a(iii)), correcteur d'acidité (E330, E331), agent de traitement de la farine (E300), émulsifiant (E450, E471), épaississant (E401), amidon modifié (E1414), stabilisant (E516), arôme naturel, 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



Cuire sans décongélation

Congélateur

Sortir du carton

Cuire

Vapeur

Refroidir

20-25 min à 165°C

Non

30 min



Décongeler & cuire

Congélateur

Sortir du carton

Décongeler

Cuire

Vapeur

Refroidir

30 min

20-22 min à 180°C

Non

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 | 90 | 95 | 85 |
| Largeur | mm | 60 | 65 | 55 |
| Hauteur | mm | 30 | 33 | 27 |

* $\pm 1 \times \sigma$: 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 | 2,88 | 36 |

Carton

| Type | Matière | Tare Poids (g) | Dimensions Lo x La x H (mm) | Net Poids (kg) € | Sacs/carton |
|-------|---------|-------------------|--------------------------------|---------------------|-------------|
| Boîte | Carton | 20 | 396 x 296 x 332 | 8,640 | 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 1810 | 357 | 8 | 40 |

6. CODE ET TRACABILITE

Emballage primaire

| | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| Article number | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Période de conservation | <input checked="" 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

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

7. CERTIFICATION

BRCGS

IFS

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) | 1.357 |
| Énergie (kcal/100g) | 324 |
| Graisses (g/100g) | 15,4 |
| dont acides gras saturés (g/100g) | 7,9 |
| Glucides (g/100g) | 39,3 |
| dont sucres (g/100g) | 15,5 |
| Protéines (g/100g) | 6,1 |
| 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 | 14/09/2022 |
| Client | | |