



Gourmand
PASTRIES

Pain saucisse (halal)

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

CODE: 148180654604

Catégorie: Cru / Prêt à pousser

Valide depuis: 2021-03-26

1. POIDS ET COMPOSITION

Poids par produit (+/-): 165 g

Poids par boîte: € 13,200 kg

Ingrédients:

viande de poulet séparé mécaniquement (30%), farine de **blé**, eau, huiles végétales (palme (100% certifié RSPO durable issu de la chaîne d'approvisionnement Séparée (SG)), colza), chapelure (farine de **blé**, levure, sel), levure, sucre, amidon de **blé**, sel, sel iodé (sel, iodate de potassium), dextrose (**blé**), fibre de **blé**, épices, **gluten de blé**, palmitate de rétinol (palmitate de vitamine A), correcteur d'acidité (E330, E331), antioxydant (E316), agent de traitement de la farine (E300), émulsifiant (E471), stabilisant (E450), arôme naturel, exhausteur de goût (E621), 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 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 à
180°C

Oui

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 *
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
Sac plastique	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
Boîte	Carton	601	396 x 296 x 332	13,200	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 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"/>
GSI-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 ; 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)	1.202
Énergie (kcal/100g)	288
Graisses (g/100g)	16,3
dont acides gras saturés (g/100g)	6,1
Glucides (g/100g)	26,0
dont sucres (g/100g)	2,7
Protéines (g/100g)	8,3
Sel (g/100g)	1,88

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	Pieter Van Vooren Masterdata Specialist, Quality Assurance	26/03/2021
Client		