

## Description

Prêt à cuire. Viennoiserie ronde en pâte feuilletée surgelée à la crème pâtissière et aux raisins.

## Ingrédients

Pâte: farine de FROMENT, eau, huile de palme, levure, sucre, huile de colza, beurre (LAIT), sel, gluten de BLE, émulsifiant (E471), levure sèche, correcteur d'acidité (E330), arôme naturel, agent de traitement de la farine (amylase, E300, xylanase), OEUF. Fourrage: eau, raisin (7,6%), sucre, féculé de pomme de terre modifié (E1414), OEUF, LAIT entier en poudre, lactosérum en poudre (LAIT), poudre d'OEUF entier, arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels, colorant (E160aii), extrait de vanille. Décoration: OEUF. Peut contenir des traces de: noix, soja, graines de sésame.

## Propriétés physiques

	Unité	Minimum	tolérance inférieure	Cible	tolérance supérieure	Maximum
Poids	g	88,00	99,0	105,00	111,0	121,00
Longueur	cm	7,50	8,0	8,50	9,0	10,00
Largeur	cm	6,90	7,7	8,00	8,4	9,10
Hauteur	cm	2,00	3,0	3,50	4,0	5,10

## Normes microbiologiques

staphylococcus aureus/g	< 100
listeria/g	Absente
salmonella/25g	Absente
e.coli/g	< 10

## Normes organoleptiques

Viennoiserie sucrée et croustillante pour le petit déjeuner, garnie de crème pâtissière aux raisins secs

## Valeurs nutritives

	par 100g	Apport de référence sur 100g
energie (kj)	1.207,1 kJ	14,4
energie (kcal)	288,3 kcal	14,4
matières grasses	12,2 g	17,5
- dont acides gras saturés	5,8 g	28,9
hydrates de carbone	38,5 g	14,8
- dont sucres	13,0 g	14,4
protéines	5,4 g	10,8
sel	0,7 g	12,5
fibres	1,4 g	0,0

Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal)

## Allergènes

gluten	+
noix	?
arachides	-
lait	+
oeuf	+
soja	?
graines de sésame	?
sulfite (e220-e227) (> 10ppm)	-
céleri	-
moutarde	-
composants de poisson	-
crustacés	-



# Specification de l'article

Numéro d'article: 21810000  
Nom d'article: SUISSE RONDE 105g

Date activée: 26/11/2014

mollusques  
lupin

-

-

- = absence d'allergènes ? = contamination possible + = prése

## **Conditions de stockage et de distribution**

- à une température inférieure ou égale à 18 °C.
- Ne jamais recongeler un produit ayant été décongelé
- Ne jamais empiler les hautes palettes chargées.
- Toujours bien fermer les emballages.
- Durée de conservation : 12 Mois à partir de la date de production
- La date de péremption (MM/AAAA) est mentionnée sur l'étiquette

## **Emballage**

Emballage primaire:  
Type de Sac: sac bleu  
Pièces/Sac: 18

Emballage secondaire:  
Boîte: Longueur:395 mm - Largeur:295 mm - Hauteur:191 mm  
Poids brut: 4.164,00 g  
Poids net: 3.780,00 g  
EAN Code: 5413056019561  
Pièces/Boîte : 36  
Sac/Boîte : 2

## **Palletisation:**

Type de palette: palette euro  
Poids brut: 354,62 Kg  
Poids net: 302,40 Kg  
nombre de couches par palette: 10  
nombre de boîtes par palette: 80  
Hauteur de la palette, articles inclus: 2,05 Mtr

## **Mode d'emploi**

### Instructions de cuisson

Temps de décongélation.....: +/- 15 min  
Temps de cuisson.....: +/- 21 min  
Température de cuisson.....: +/- 185 °C  
Temps de pousse.....: /  
Température de pousse.....: /

Après décongélation, traiter immédiatement le produit.

Pour garantir une qualité optimale, nous vous conseillons de consommer les produits dans les 12 Heures lorsqu'il est conservé à température ambiante (15°C - 25°C).

Ces instructions de cuisson sont données à titre indicatif et doivent être adaptées en fonction du type de four et du nombre de produits dans le four. Les temps de pousse et de décongélation sont également tributaires de différents facteurs tels que la température et l'humidité ambiantes. Soyez vigilant de manière à procéder aux modifications nécessaires.

## **GMO**



Lantmännen Unibake Londerzeel déclare que ce produit ne contient ni ingrédient génétiquement modifié ni additif, conformément aux règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003 concernant la commercialisation et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés. Ce produit satisfait au règlement en la matière.

Par conséquent, un étiquetage supplémentaire ("Ce produit contient du [ou des] [nom du ou des organismes] génétiquement modifié[s]") n'est pas nécessaire.

Les données mentionnées ci-dessus sont confidentielles et ne peuvent en aucun cas être dupliquées. Elles sont susceptibles d'être modifiées et ne sont dès lors pas contraignantes. Une version actuelle peut toujours être obtenue sur demande.

**Libellé**

pastridor\_9 talen\_(35x10cm)

<h2 style="margin: 0;">21810000</h2>	<p style="font-size: small; text-align: center;">Stuok/doos - Pièces/boîte - Stück/Karton - Pzaz/cestole - Poznań/czajka - Paqja/cestole:</p> <h2 style="margin: 0; text-align: center;">36 (3,78kg)</h2>	<h2 style="margin: 0;">21810000</h2>	
<p>NL - SUISSE RONDE 105g - DIEPYREËS - Een diepgesloten ronde ontbijtkoek gemaakt uit bladerdeeg gevuld met rozijnen en vanilleessens, die het bakproces nog moet ondergaan. - Ingrédients: Deeg: tarwebloem, water, palmolie, suik, kaneel, zout, rozijnen, emulgator (E471), voedingszout (E339), natuurlijke aroma, voedingszout (natrylus, E300, xylaan) et Vanille: water, rozijnen (7,6%), suiker, pantaïne (E1414), ei, soja, melkpoeder, vetzuren (vet), lactosepoeder, natuurlijke vanille aroma met andere natuurlijke aroma's, kleurstof (E160ai), vanille extract. Decoratie: ei. Kan sporen bevatten van: soja, sesamzaad. - Na Ontbijtkoek (10-15 min) Bakken bij 175-185 °C gedurende 10-21 min.</p> <p>FR - SUISSE RONDE 105g - SUISSE - Pâté à cuire. Minceur ronde en pâte feuilletée remplie à la crème pâtissière et aux raisins. - Ingrédients: Pâte: farine de froment, eau, huile de palme, levure, sucre, huile de colza, beurre (100), sel, gluten de Ma, emulsifiant (E471), sucre séché, correcteur d'acidité (E339), arôme naturel, agent de traitement de la farine (natrylus, E300, xylanose), œuf. Finition: eau, sucre (7,6%), sucre, fécule de pomme de terre modifiée (E1414), œuf, lait entier en poudre, lactose en poudre (lait), poudre d'œuf entier, arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels, colorant (E160ai), extrait de vanille. Décoration: œuf. Peut contenir des traces de: soja, sésame de sésame. - Après décongélation (10-15 min). Cuiser à 175-185 °C pendant 10-21 min.</p> <p>DE - RÖBLO PASSAS 105g - ULTRACONGELAD - Fertig zum Backen. Ein tiefgefrorenes rundes Blätterteiggebäck mit Kleeferlschmecken und Rosinen. - Zutaten: Teig: Weizenmehl, Wasser, Palmöl, Hefe, Zucker, Rapsöl, Butter (100%), Salz, Weizen gluten, Emulgator (E471), Invertzucker, Säure regulierer (E339), Natürliches Aroma, Meldebackmittel (natrylus, E300, Xylanose), Ei. Füllung: Wasser, Rosinen (7,6%), Zucker, Modifiziertes Kartoffelmehl (E1414), Ei, Vollmilchpulver, Mollmilchpulver, Weizenmehl, Natürliches Vanille-Aroma mit anderen natürlichen Aromen, Farbstoff (E160ai), Vanille-Extrakt. Dekoration: Ei. Kann Spuren enthalten von: Soja, Sesam, Sesamsamen. - Nach dem Aufbacken (10-15 min) Backen auf 175-185 °C für 10-21 min.</p> <p>IT - PANINO ROTONDO PRONTO FUORNO CON UVA 105g - SINGIATO - Un singolo. Dopo scongelamento, cuocere come indicato. - Ingredienti: Pasta farinosa di frumento, acqua, olio di palma, lievito, zucchero, olio di colza, burro (100%), sale, glutine di frumento, emulsionante (E471), lievito miscelato, correttore di acidità (E339), aroma naturale, agente di trattamento della farina (natrylus, E300, xylanose), uova. Ripercuore: acqua, uva (7,6%), zucchero, fecola di patate modificata (E1414), uova, latte intero in polvere, siero di latte in polvere, aroma naturale di vaniglia con altri aromi naturali, colorante (E160ai), estratto di vaniglia. Decorazione: uova. Può contenere tracce di: soia, sèame di sesame. - Dopo lo scongelamento (10-15 min). Infornare a 175-185 °C per 10-21 min.</p> <p>ES - BOCLO DE PASAS 105g - ULTRACONGELADO - Bollería dulce con macarilla, congelada. Lista para hornear. - Ingredientes: Masa: harina de trigo, agua, aceite de palma, levadura, azúcar, aceite de colza, manteca (100%), sal, gluten de trigo, emulsificante (E471), levadura deshidratada, regulador de acidez (E339), aroma natural, agente de tratamiento de la harina (natrylus, E300, xylanosa), huevo. Relleno: agua, pasas (7,6%), azúcar, fécula de patata modificada (E1414), huevo, leche entera en polvo, suero de leche en polvo, aroma natural de vainilla con otros aromas naturales, colorante (E160ai), extracto de vainilla. Decoración: huevo. Puede contener trazas de: soja, semillas de sésamo. - Después de la descongelación (10-15 min). Hornear a 175-185 °C a 10-21 min.</p> <p>PT - RÖBLO PASSAS 105g - ULTRACONGELADO - Pronto para cozer. Pastridor cozido mesmo feitura congelada creme e passas. - Ingredientes: massa: farinha de trigo, água, óleo de palma, levedura, açúcar, óleo de colza, manteiga (100%), sal, glúten de trigo, emulsionante (E471), levedura seca, regulador de acidez (E339), sabor natural, agente de tratamento de farinha (natrylus, E300, xylanosa), ovo. Recheio: água, uva passas (7,6%), açúcar, amido de batata modificado (E1414), ovo, leite gordo seco, soro de leite em pó, ovo em pó, aroma natural de baunilha com outros aromas naturais, corante (E160ai), extrato de baunilha. Decoración: ovo. Pode conter traças de: soja, sementes de sésamo. - Após a descongelação (10-15 min). Levar ao forno a 175-185 °C por 10-21 min.</p> <p>Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - B-1840 LONDERZEEL - +32 (0) 52 51 99 00</p>			 <p style="font-size: x-small;">RF03BCC203 5 413056 919561</p> <p style="font-weight: bold; font-size: small;">LOT: 26/11/14/09/32/ M00</p> <p style="font-size: x-small;">Ten eerste houdbaar tot einde - A consummer de préférence avant fin - Mindestens halber bis Ende - Consume preferibilmente antes del fin de - Consume de preferinca antes do fim de - Da consumar preferibilmente entro la fine di</p> <p style="font-size: x-small;">11/2015</p>

Les données mentionnées ci-dessus sont confidentielles et ne peuvent en aucun cas être dupliquées. Elles sont susceptibles d'être modifiées et ne sont dès lors pas contraignantes. Une version actuelle peut toujours être obtenue sur demande.