

## Description

Prêt à cuire. Mini pain au chocolat surgelé.

## 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: chocolat (cacao: 44,2 % minimum) (13,3%)(sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (SOJA))). Décoration: OEUF. Peut contenir des traces de: noix, graines de sésame.

## Propriétés physiques

	Unité	Minimum	tolérance inférieure	Cible	tolérance supérieure	Maximum
Poids	g	27,00	29,0	30,00	31,0	33,00
Longeur	cm	4,50	5,0	5,50	6,0	6,50
Largeur	cm	3,80	4,2	4,40	4,6	5,10
Hauteur	cm	1,90	2,3	2,50	2,7	3,10

## Normes microbiologiques

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

## Normes organoleptiques

Viennoiserie sucrée pour le petit déjeuner, en pâte levée feuilletée fourrée de batons de chocolat

## Valeurs nutritives

	par 100g	Apport de référence sur 100g
energie (kj)	1.523,0 kJ	18,1
energie (kcal)	363,7 kcal	18,2
matières grasses	19,5 g	27,8
- dont acides gras saturés	10,0 g	49,8
hydrates de carbone	39,4 g	15,2
- dont sucres	11,0 g	12,3
protéines	6,5 g	12,9
sel	0,9 g	15,6
fibres	2,5 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	-
mollusques	-



# Specification de l'article

Numéro d'article: 22270000  
Nom d'article: MINI PAIN AU CHOCOLAT

Date activée: 26/11/2014

lupin

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

## 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 : 9 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: 50

Emballage secondaire:  
Boîte: Longueur:395 mm - Largeur:295 mm - Hauteur:191 mm  
Poids brut: 4.899,00 g  
Poids net: 4.500,00 g  
EAN Code: 5413056020239  
Pièces/Boîte : 150  
Sac/Boîte : 3

Palletisation:  
Type de palette: palette euro  
Poids brut: 413,42 Kg  
Poids net: 360,00 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.....: +/- 15 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\_portugees\_(35x10c

<p><b>IT - FAGOTTINO AL CIOCCOLATO SURGELATO</b>          Ingredienti: Pasta: farina di frumento, acqua, olio di palma, lievito, zucchero, olio di colza, burro (latte), sale, glutine di frumento, emulsionante (E471), lievito essiccato, correttore di acidità (E330), aroma naturale, agente di trattamento della farina (amylase, E300, xylanase), uova. Riempiimento: cioccolato (cacao: 44,2 % min) (13,3%)zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante (E322 (soja)). Decorazione: uova. Può contenere tracce di: noci, semi di sesamo. Dopo lo scongelamento (+/- 15 min). Da infornare a +/- 185°C per +/- 15 min.</p>	<p><b>NL - MINI CHOCOLADEBROODJE DIEPVRIES</b>          Ingrediënten: Deeg: tarwebloem, water, palmolie, gist, suiker, kooldioxide, boter (melk), zout, tarwegluten, emulgator (E471), geïsoleerd gist, zuurterepregelaar (E330), natuurlijk aroma, melkebestanddeel (amylase, E300, xylanase), ei. Vulling: chocolade (ten minste 44,2% cacaobestanddelen) (13,3%)suiker, cacaozetsel, cacaovetter, emulgator (E322 (soja)). Decoratie: ei. Kan sporen bevatten van: noten, sesamzaad.          Na ontdooien (+/- 15 min). Bakken bij +/- 185 °C gedurende +/- 15 min.</p>	
<p><b>PT - MINI PAIN AU CHOCOLAT ULTRACONGELADO</b>          Ingredientes: massa: farinha de trigo, água, óleo de palma, levadura, açúcar, óleo de colza, manteiga (leite), sal, glúten de trigo, emulsionante (E471), levadura seca, regulador de acidez (E330), sabor natural, agente de tratamento de farinha (amylase, E300, xylanase), ovo. Recheio: chocolate (pelo menos 44,2% de cacao) (13,3%)açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, emulsionante (E322 (soja)). Decoração: ovo. Pode conter traças de: nozes, sementes de sésamo. Após a descongelación (+/- 15 min). Leve ao forno a +/- 185°C por +/- 15 min.</p>	<p><b>FR - MINI PAIN AU CHOCOLAT SURGELE</b>          Ingrédients: Pâte: farine de frument, eau, huile de palme, levure, sucre, huile de colza, beurre (lait), sel, gluten de blé, émulsifiant (E471), levure sèche, correcteur d'acidité (E330), arôme naturel, agent de traitement de la farine (amylase, E300, xylanase), œuf. Fourrage: chocolat (cacao: 44,2 % minimum) (13,3%)sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (soja)). Décoration: œuf. Peut contenir des traces de: noix, graines de sésame. Après décongélation (+/- 15 min). Cuire à +/- 185 °C pendant +/- 15 min.</p>	<p>MINI          44FE5F8E6          5 413050 020239</p>
<p><b>ES - MINI PAIN AU CHOCOLAT ULTRACONGELADO</b>          Ingredientes: Masa: harina de trigo, agua, aceite de palma, levadura, azúcar, aceite de colza, mantequilla (leche), sal, gluten de trigo, emulgente (E471), levadura deshidratada, regulador de acidez (E330), aroma natural, agente tratante de la harina (amylase, E300, xylanase), huevo. Relleno: chocolate (cacao: 44,2 % mínimo) (13,3%)azúcar, masa de cacao, mantequilla de cacao, emulgente (E322 (soja)). Decoración: huevo. Puede contener trazas de: nueces, semillas de sésamo. Después de la descongelación (+/- 15 min). Hornos a +/- 185°C a +/- 15 min.</p>	<p><b>DE - MINI SCHOKOBRÖTCHEN TIEFGEFROREN</b>          Zutaten: Teig: Weizenmehl, Wasser, Palmöl, Hefe, Zucker, Rapsöl, Backer (Milch), Salz, Weizengluten, Emulgator (E471), Trockenhefe, Säureregulator (E330), Natürliches Aroma, Mellebehandlungsmittel (amylase, E300, xylanase), Ei. Füllung: Schokolade (Kakao: 44,2 % mindestens) (13,3%)Zucker, Kakaozsetz, Kakaozutter, Emulgator (E322 (Soja)). Dekoration: Ei. Kann Spuren enthalten von: Nüsse, Sesamsamen. Nach dem Auftauen (+/- 15 min). Backen auf +/- 185°C für +/- 15 min.</p>	<p>Lot: 21/11/14/17/117 L00          Ten nederlands taalgebied te vinden. A consorcio de produtores locais. - Medlemskab for alle i det - Consorcio de produtores locais de los de - Un consorcio de produtores locais de los de          08/2015          22270000</p>

Stuks/Akkos - Píeces/bote - Stück/Kasten -  
 Paquetes/cajas - Píeces/cajas - Paquetes/cajas: 150 (4,50 kg)  
 Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - D-1840 LONDERZEEL - + 32 (0) 52 31 59 00

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.

