

Description

Pâte frite remplie de crème pâtissière à la vanille et fini avec le sucre en poudre

Photo



Ingrédients

Pâte: (56,8%) (eau, farine de FROMENT, mix de farine (farine de FROMENT, sucre, lactosérum en poudre (LAIT), féculé de pomme de terre, huile végétale (colza, palme), gluten de BLE, sel, émulsifiant (E471, E472e), sirop de glucose, albumine de LAIT, agent de traitement de la farine (E300, E920)), huile végétale (huile de palme, huile de tournesol, huile de colza), levure, oeuf pasteurisé), Fourrage: (43,2%) (poudre de pouding (12,4%) (sucre, LAIT entier en poudre, émulsifiant (E1414), amidon de pomme de terre modifiée, gélifiant (E339, E450, E516), épaississant (E401), conservateur (E202), graines de vanille, arôme de vanille, arôme de BEURRE, colorant (E160b))).

Propriétés physiques

	Unité	Minimum	tolérance inférieure	Cible	tolérance supérieure	Maximum
Poids	g	100,00	101,7	105,00	108,3	110,00
Hauteur	mm	60,00	62,0	65,00	68,0	70,00
Diamètre	mm	80,00	82,0	85,00	88,0	90,00

Normes microbiologiques

germes aérobies totaux/g	< 10 000
staphylococcus aureus/g	< 100
levures/g	< 1 000
moisissures/g	< 100
salmonella/25g	Absente
e.coli/g	< 10
listeria monocytogenes/25g	Absente

Normes organoleptiques

Pâte frite remplie de crème pâtissière à la vanille et fini avec le sucre en poudre

Valeurs nutritives

	par 100g	Apport de référence sur 100g
energie (kJ)	1.240,0 kJ	14,8
matières grasses	17,0 g	24,3
- dont acides gras saturés	4,1 g	20,5
hydrates de carbone	30,2 g	11,6
- dont sucres	7,4 g	8,2
protéines	5,1 g	10,2
sel	0,7 g	12,2
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	-
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 : 8 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: HDPE, 15 micron
Pièces/Sac: 36

Emballage secondaire:
Boîte: Longueur:275 mm - Largeur:355 mm - Hauteur:175 mm
Poids brut: 4 145,00 g
Poids net: 3 780,00 g
EAN Code: 5413056019417
Pièces/Boîte : 36
Sac/Boîte : 1

Palletisation:
Type de palette: palette euro
Poids brut: 319,94 Kg
Poids net: 272,16 Kg
nombre de couches par palette: 9
nombre de boîtes par palette: 72
Hauteur de la palette, articles inclus: 1,73 Mtr

Mode d'emploi

Instructions de cuisson

Temps de décongélation.....: 180 à 240 min
Temps de cuisson: /
Température de cuisson: /
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 48 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.

Libellé

Pastridor_Trading_7 talen_(35x10cm)

21730000

Na ontdooiing niet opnieuw invriezen - Bewaren bij -18°C of kouder / Ne pas recongeler après décongélation - Conserver à une température inférieure ou égale à -18°C / Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. - Lagerung bei -18°C oder kälter. / non ricongelare dopo scongelamento - Stoccaggio a -18°C / No volver a congelar una vez descongelado - Mantener congelado a -18°C o inferior. / Não voltar a congelar uma vez descongelado - Conservação a -18°C ou menos

NL - GEVULDE BERLINSE BOL - DIEPVRIES - Ingrediënten: Deeg: (56,8%) (water, tarwebloem, bloemmix (tarwebloem, suiker, weipoeder (melk), aardappelzetmeel, plantaardige olie (koolzaad, palm), tarwegluten, zout, emulgator (E471, E472e), phosfaat, melkvetter (E300, E920)), plantaardige olie (palmolie, zonnebloemolie, koolzaadolie), gist, gepasteuriseerd ei), Vulling: (43,2%) (puddingpoeder (12,4%) (suiker, volle melkpoeder, emulgator (E1414), gemiddeld aardappelzetmeel, geleermiddel (E339, E450, E516), verdikkingsmiddel (E401), conserveringsmiddel (E202), vanillezaad, vanille aroma, boteraroma, kleurstof (E160b)). - Ontdooiert (180 à 240 min)


FR - BOULE DE BERLIN FOURRE - SURGELÉ - Ingrédients: Pâte: (56,8%) (eau, farine de froment, mix de farine (farine de froment, sucre, lactosérum en poudre (lait), fécule de pomme de terre, huile végétale (colza, palme), gluten de blé, sel, émulsifiant (E471, E472e), sirop de glucose, albumine de lait, agent de traitement de la farine (E300, E920)), huile végétale (huile de palme, huile de tournesol, huile de colza), levure, oeuf pasteurisé), Fourrage: (43,2%) (poudre de pudding (12,4%) (sucre, lait entier en poudre, émulsifiant (E1414), amidon de pomme de terre modifié, gélifiant (E339, E450, E516), épaississant (E401), conservateur (E202), graines de vanille, arôme de vanille, arôme de beurre, colorant (E160b)). - décongélation (180 à 240 min)

DE - GEFÜLLTER BERLINER - TIEFGEFROREN - Zutaten: Teig: (56,8%) (Wasser, Weizenmehl, Mehl mischen (Weizenmehl, Zucker, Molkepulver, Kartoffelstärke, Pflanzliches öl (Raps, Palm), Weizengluten, Salz, Emulgator (E471, E472e), Glukosesirup, Milcheiweiß, Mehlbehandlungsmittel (E300, E920)), Pflanzliches öl (Palmöl, Sonnenblumenöl, Rapsöl), Hefe, Pasteurisiertes Ei), Füllung: (43,2%) (Puddingpulver (12,4%) (Zucker, Vollmilchpulver, Emulgator (E1414), Modifiziertes Kartoffelstärke, Geliermittel (E339, E450, E516), Verdickungsmittel (E401), Konservierungsstoff (E202), Vanillesamen, Vanille Aroma, Butteraroma, Farbstoff (E160b)). - Auftauen (180 à 240 min)

IT - CIAMBELLA DI BERLINO RIPIENA - SURGELATO - Ingredienti: Pasta: (56,8%) (acqua, farina di frumento, Mescolare la farina (farina di frumento, zucchero, siero di latte in polvere, fecola di patate, olio vegetale (colza, palma), glutine di frumento, sale, emulsionante (E471, E472e), sciroppo di glucosio, proteina del latte, agente di trattamento della farina (E300, E920)), olio vegetale (olio di palma, olio di girasole, olio di colza), lievito, uovo pastorizzato), Farcitura: (43,2%) (budino in polvere (12,4%) (zucchero, latte intero in polvere, emulsionante (E1414), fecola di patate modificata, gelificante (E339, E450, E516), addensante (E401), conservante (E202), semi di vaniglia, vaniglia aroma, aroma di burro, colorante (E160b)). - scongelamento (180 à 240 min)

ES - BERLINA CREMA - ULTRACONGELADO - Ingredientes: Masa: (56,8%) (agua, harina de trigo, mezcla la harina (harina de trigo, azúcar, suero de leche en polvo, fécula de patata, aceite vegetal (colza, palma), gluten de trigo, sal, emulgante (E471, E472e), sirope de glucosa, proteína láctea, agente tratante de la harina (E300, E920)), aceite vegetal (aceite de palma, aceite de girasol, aceite de colza), levadura, huevo pasteurizado), Filling: (43,2%) (con leche en polvo (12,4%) (azúcar, leche entera en polvo, emulgante (E1414), almidón de patata modificado, gelatinizante (E339, E450, E516), espesante (E401), conservante (E202), semillas de vainilla, vainilla aroma, aroma de manteca, colorante (E160b)). - descongelación (180 à 240 min)

PT - BERLINA CREME - ULTRACONGELADO - Ingredientes: Massa: (56,8%) (água, farinha de trigo, mistura a farinha (farinha de trigo, açúcar, soro de leite em pó, amido de batata, óleo vegetal (colza, palma), glúten de trigo, sal, emulsionante (E471, E472e), xarope de glicose, proteína do leite, agente de tratamento de farinha (E300, E920)), óleo vegetal (óleo de palma, óleo de girasol, óleo de colza), levedura, ovo pasteurizado), Recheio: (43,2%) (pudim em pó (12,4%) (açúcar, leite proba seco, emulsionante (E1414), amido de batata modificado, agente gelificante (E339, E450, E516), agente espessante (E401), conservante (E202), sementes de baunilha, aroma de baunilha, sabor a manteiga, corante (E160b)). - descongelção



5 413056 019417

36 (3,75 kg)

Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - B-1840 LONDERZEEL - + 32 (0) 5231 59 00