

Description

Frikandel enfermé dans une pâte feuilletée qui doit encore être prouvée.

Ingrédients

fricandelle (43,8%) (viande de volaille séparée mécaniquement (56,8%), eau, lard de porc (13,0%), chapelure (farine de FROMENT, extrait de levure, sel), mélange d'épices (légumes secs (oignons, ail), mélange d'épices, dextrose, exhausteur de goût (E621), sel, protéine de SOJA hydrolysé, levure, fécule de pomme de terre, sucre, herbes), sel), farine de FROMENT, margarine (huile de palme, eau, huile de colza, sel, émulsifiant (E471), correcteur d'acidité (E330), colorant (E160aii)), eau, levure, sucre, LAIT écrémé en poudre, sel, LACTOSE, gluten de BLE, levure sèche, agent de traitement de la farine (amylase, E300, xylanase), OEUF. Peut contenir des traces de: noix, graines de sésame.

Propriétés physiques

	Unité	Minimum	tolérance inférieure	Cible	tolérance supérieure	Maximum
Poids	g	148,00	152,0	160,00	168,0	172,00
Longueur	cm	17,50	18,5	19,00	19,5	20,00
Largeur	cm	2,70	2,9	3,00	3,2	3,40
Hauteur	cm	2,50	3,1	3,40	3,7	4,30

Normes microbiologiques

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

Normes organoleptiques

Saucisse en pâte feuilletée

Valeurs nutritives

	par 100g	Apport de référence sur 100g
energie (kj)	1.293,4 kJ	15,4
energie (kcal)	308,9 kcal	15,4
matières grasses	18,9 g	27,0
- dont acides gras saturés	8,5 g	42,6
hydrates de carbone	25,7 g	9,9
- dont sucres	3,2 g	3,6
protéines	8,5 g	17,0
sel	1,6 g	26,9
fibres	1,1 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	-



Specification de l'article

Numéro d'article: 14930002
Nom d'article: PAIN À LA VIANDE 160g

Date activée: 26/11/2014

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 : 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 (hdpe)
Pièces/Sac: 48

Emballage secondaire:
Boîte: Longueur:390 mm - Largeur:288 mm - Hauteur:156 mm
Poids brut: 8.163,90 g
Poids net: 7.680,00 g
EAN Code: 5413056013842
Pièces/Boîte : 48
Sac/Boîte : 1

Palletisation:
Type de palette: palette euro
Poids brut: 674,61 Kg
Poids net: 614,40 Kg
nombre de couches par palette: 10
nombre de boîtes par palette: 80
Hauteur de la palette, articles inclus: 1,70 Mtr

Mode d'emploi

Instructions de cuisson

Temps de décongélation.....: +/- 75 min
Temps de cuisson.....: +/- 25 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

Pastris_5 talen (Pt, Es, NI, Fr, De)+oms

<h2>14930002</h2>	Stück/Doz - Pièces/boîte - Stück/Karton - Pzuzzi/scatolo - Pzuzen/box - Pzuzen/caixote:	<h2>48 (7,68 kg)</h2>	<h2>14930002</h2>	
<p>NI - WORSTENBROODJE 160g - DIEPVERBIS - Friandekel ingekopt in mag te rijzen bakdeeg. - Ingrediënten: friandekel (43,8%) (leppesepareerlevens (56,8%), water, melkvetter (11,0%), paneermad (hardebakker, gitermet), zout), knoedemais (gevoegde presens (ruen, kook), knoedemais, destros, suukvervetter (E621), sel, gelyktylveer seja etvsi, gis, aardappelvetter, suiker, knoedemais, zout), hardebakker, margarine (palmolie, water, koolzaadolie, zout, emulgator (E471), zout), zout, suiker, roger medelpoeder, zout, lactose, tarwegluten, polydextrose, maizvervetter (arylose, E300, xylanose), et. Kan spores bevatten van: roeten, sojasaad. - Na Ontdoeken (11-15 min) Baktiden bij 11-185 °C bakende 11-25 min.</p> <p>FR - PAIN À LA VIANDE 160g - SURGELÉ - Friandekel confitid dans une pâte feuilletée qui doit ensuite être panée. - Ingrédients: friandekel (43,8%) (viande de volaille séparée mécaniquement (56,8%), eau, lait de vache (11,0%), chapelure (farine de froment, extrait de levure, sel), mélange d'épices (ajonjolins, ail), mélange d'épices, destros, colorant de goût (E621), sel, protéine de soja hydrolysé, levure, Ecoule-de pomme de terre, sucre, harbon, sel), farine de froment, margarine (huile de palme, eau, huile de colza, sel, émulsifiant (E471), conservateur d'acidité (E330), colorant (E160a1)), eau, levure, sucre, huile végétale en poudre, sel, lactose, gluten de blé, levure sèche, agent de traitement de la farine (arylose, E300, xylanose), sel. Peut contenir des traces de: noix, graines de sésame. - Après décongélation (11-15 min) Cuiser à 11-185 °C pendant 11-25 min.</p> <p>DE - WURSTBROT 160g - TIEFGEFROREN - Fertig zum Backen. Tiefgefrorenes Weizen-Backmehl. - Zutaten: Backmehl (43,8%) (Vollkornbrotmehl (56,8%), Wasser, Schwefelsocker (11,0%), Paniermehl (Weizenmehl, Hartweizenmehl, Salz), Gewürzmischung (Gewürzmischung (Zwiebeln, Knoblauch), Gewürzmischung, Traubenkernöl, Gerstenmehl, Weizenmehl (E621)), Salz, Hydrolysiertes Sojaprotein, Hefe, Kartoffelstärke, Zucker, Kümmel, Salz), Weizenmehl, Margarine (Palmöl, Wasser, Rapeseöl, Salz, Emulgator (E471), Säureregulator (E330), Farbstoff (E160a1)), Wasser, Hefe, Zucker, Magermilchpulver, Salz, Laktose, Weizen gluten, Treberhefe, Metallblechbehandlungsmittel (arylose, E300, Xylanose), Et. Kann Spuren enthalten von: Nüsse, Sesamsamen. - Nach dem Auftauen (11-15 min) Backen auf 11-185 °C für 11-25 min.</p> <p>IT - PANINO AL WURSTEL 160g - SURGELATO - Friandekel racchiuso in pasta sfoglia che deve ancora essere dimostrato. - Ingredienti: sfidokel friandekel (43,8%) (carne di pollo separata meccanicamente (56,8%), acqua, panetto affriccato (13,8%), lievito di pane (farina di froment, estratto di lievito, sale), mix di spezie (vaniglia macinata (capsula, aglio), mix di spezie, destros, esaltatore di sapidità (E621), sale, proteina di soia idratata, lievito, fecola di patate, zucchero, spores), sale), farina di froment, margarina (olio di palma, acqua, olio di colza, sale, emulsificante (E471), conservatore di acidità (E330), colorante (E160a1)), acqua, lievito, zucchero, latte sgrassato in polvere, sale, lattosio, (farina di froment, lievito cascativo, agente di trattamento della farina (arylose, E300, xylanose), zout). Può contenere tracce di: noci, semi di sesamo. - Dopo lo scongelamento (11-15 min) Infornare a 11-185 °C per 11-25 min.</p> <p>ES - BREAD DE SALCHICHIA 160g - ULTRACONGELADO - Friandekel confitid cu tragele que trebuie sa se panze. - Ingredientes: sfidokel friandekel (43,8%) (carne de pui mecanicament separata (56,8%), apa, tucino (13,8%), pan de caciocajale, agent de tratare a farii (arylose, E300, xylanose), zout). Poate contine urme de: nuci, semințe de sesam. - După de la descongelare (11-15 min) Înfruce a 11-185 °C a 11-25 min.</p> <p>PT - MASSA FOLHADA SALCHICHIA 160g - ULTRACONGELADO - Friandekel confitid em massa folhada, que ainda tem que ser panada. - Ingredientes: salidokel friandekel (43,8%) (carne de ave mecanicamento separada (56,8%), água, biscoito de milho (13,8%), pão ralado (farinha de trigo, extrato de levadura, sal), mistura de especiarias (vegetais secos (cebola, alho), mistura de especiarias, destros, intensificador de aroma (E621), sal, soro proteico hidratado, levedura, amido de batata, açúcar, ervas), sal), farinha de trigo, margarina (óleo de palma, água, óleo de colza, sel, emulsificante (E471), regulador de acidez (E330), corante (E160a1)), água, levedura, açúcar, leite em pó magro, sel, lactose, glúten de trigo, levedura seca, agente de tratamento da farinha (arylose, E300, xylanose), soro. Pode conter traças de: nozes, sementes de sésamo. - Após a descongelação (11-15 min). Leve ao forno a 11-185 °C por 11-25 min.</p> <p>Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - B 1840 LONDERZEEL - + 32 (0) 52 31 99 00</p>				 <p>A64225A208 5 413050 013042</p> <p>Lot: 25/11/14/16/45/ L00</p> <p>08/2015</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.