

Description

Un croissant au beurre, fourrage crème pâtissière, prêt à cuire après décongelation.

Ingrédients

Pâte: farine de FROMENT, beurre (LAIT) (15,4%), eau, levure, sucre, gluten de BLE, sel, levure sèche, agent de traitement de la farine (alpha-amylase, amylase, E300, xylanase), OEUF. Fourrage (23,2%): eau, sucre, amidon de maïs modifié, LAIT écrémé en poudre, jaune d'OEUF, graisse de palm, conservateur (E202), arôme naturel de vanille, sel. Décoration: flocons de maïs. Peut contenir des traces de: noix, graines de sésame.

Propriétés physiques

	Unité	Minimum	tolérance inférieure	Cible	tolérance supérieure	Maximum
Poids	g	86,00	89,0	95,00	101,0	104,00
Longeur	cm	11,50	12,0	13,00	14,0	14,50
Hauteur	cm	4,00	4,2	4,50	4,8	5,00

Normes microbiologiques

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

Normes organoleptiques

Un petit pain avec une crème douce et sucrée.

Valeurs nutritives

	par 100g	Apport de référence sur 100g
energie (kj)	1.299,3 kJ	15,5
energie (kcal)	310,3 kcal	15,5
matières grasses	14,5 g	20,7
- dont acides gras saturés	9,5 g	47,3
hydrates de carbone	37,7 g	14,5
- dont sucres	9,8 g	10,9
protéines	6,6 g	13,2
sel	0,7 g	12,1
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	-



Specification de l'article

Numéro d'article: 23630000
Nom d'article: CROISSANT CREME PATISSIERE 95G

Date activée: 26/11/2014

- = 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 (hdpe)
Pièces/Sac: 48

Emballage secondaire:
Boîte: Longueur:395 mm - Largeur:295 mm - Hauteur:191 mm
Poids brut: 4.928,90 g
Poids net: 4.560,00 g
EAN Code: 5413056023148
Pièces/Boîte : 48
Sac/Boîte : 1

Palletisation:
Type de palette: palette euro
Poids brut: 415,81 Kg
Poids net: 364,80 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_portugees_(35x10c

IT - CROISSANT ALLA CREMA PASTICCERA 95G SURGELATO

Ingredienti: Pasta: farina di frumento, burro (latte) (15,4%), acqua, lievito, zucchero, glutine di frumento, sale, lievito essiccato, agente di trattamento della farina (alpha-amylase, amylase, E300, xylanase), uova. Riempimento (23,2%): acqua, zucchero, amido di mais modificato, latte scremato in polvere, tuorlo, grasso di palma, conservante (E202), aroma naturale di vaniglia, sale. Decorazione: fiocchi di mais. Può contenere tracce di: noci, semi di sesamo.
Dopo lo scongelamento (+/- 15 min). Da infornare a +/- 185°C per +/- 21 min.

PT - CROISSANT MANTEIGA RETO CREME 95G ULTRACONGELADO

Ingredientes: massa: farinha de trigo, manteiga (leite) (15,4%), água, levedura, açúcar, glúten de trigo, sal, levedura seca, agente de tratamento de farinha (alpha-amylase, amylase, E300, xylanase), ovo. Recheio (23,2%): água, açúcar, amido de milho modificado, leite em pó magro, gema de ovo, gordura de palma, conservante (E202), aroma natural baunilha, sal. Decoração: flocos de milho. Pode conter traças de: nozes, sementes de sésamo.
Após a descongelação (+/- 15 min). Leve ao forno a +/- 185°C por +/- 21 min.

ES - CROISSANT MANTEQUILLA RECTO CREMA 95G ULTRACONGELADO

Ingredientes: Masa: harina de trigo, mantequilla (leche) (15,4%), agua, levadura, azúcar, gluten de trigo, sal, levadura deshidratada, agentes tratantes de la harina (alpha-amylase, amylase, E300, xylanase), huevo. Relleno (23,2%): agua, azúcar, almidón de maíz modificado, leche desnatada en polvo, yema de huevo, grasa de palma, conservante (E202), aroma natural de vainilla, sal. Decoración: copos de maíz. Puede contener trazas de: nueces, semillas de sésamo.
Después de la descongelación (+/- 15 min). Hornea a +/- 185°C a +/- 21 min.

Shukh'votz - Plozevshite - Shukh'votz -
Pezh'votz - Plozevshite - Plozevshite

48 (4,56 Kg)

Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - B-1840 Londerzeel - + 32 (0) 52 31 50 00

NL - VANILLE CREME CROISSANT 95G DIEPVRIES

Ingredienten: Deeg: tarwebloem, boter (melk) (15,4%), water, gist, suiker, tarwegluten, zout, geroosterde gist, moelverbeteraar (alpha-amylase, amylase, E300, xylanase), ei. Vulling (23,2%): water, suiker, gemodificeerd maïszetmeel, magre melkpoeder, eiwit, palmvet, bewaarmiddel (E202), natuurlijk vanille aroma, zout. Decoratie: maïsfolieën. Kan sporen bevatten van: noten, sesamzaad. Na ontdooien (+/-15 min). Bakken bij +/-185 °C gedurende +/-21 min.

FR - CROISSANT CREME PATISSIERE 95G SURGELE

Ingredients: Pâte: farine de froment, beurre (lait) (15,4%), eau, levure, sucre, gluten de blé, sel, levure sèche, agent de traitement de la farine (alpha-amylase, amylase, E300, xylanase), oeuf. Fourrage (23,2%): eau, sucre, amidon de maïs modifié, lait écrémé en poudre, jaune d'oeuf, graisse de palm, conservateur (E202), arôme naturel de vanille, sel. Décoration: flocons de maïs. Peut contenir des traces de: noix, graines de sésame.
Après décongélation (+/-15 min). Cuire à +/-185 °C pendant +/-21 min.

DE - VANILLECREME CROISSANT 95G TIEFGEFROREN

Zutaten: Teig: Weizenmehl, Butter (Milch) (15,4%), Wasser, Hefe, Zucker, Weizengluten, Salz, Trockenhefe, Melibehandlungsmitel (alpha-amylase, amylase, E300, xylanase), Ei. Füllung (23,2%): Wasser, Zucker, Modifizierte Maisstärke, Magermilchpulver, Eiweiß, Palmfett, Konservierungsstoff (E202), Natürliches Vanille-Aroma, Salz. Dekoration: Maisflocken. Kann Spuren enthalten von: Nüssen, Sesamsamen.
Nach dem Auftauen (+/-15 min). Backen mit +/- 185°C für +/-21 min.



Code de l'Article:

21378578E6



5 413050 023140

Lot: 25/11/14/15/20/ L00

Les clients habituels ont accès à un commerce de préférence avant les... Membres habituels des Cash - Clients préférenciés avant les clients - Clients préférenciés avant les clients - Clients préférenciés avant les clients

11/2015

23630000