

## MINI PAIN À LA CRÈME – 40 g

EAN 54 200532 0650 4

FICHE TECHNIQUE – 21/06/2024

**Ingrédients :** farine de BLE, Crème pâtissière (eau, sucre, amidon modifié, ŒUFS, LAIT en poudre, LAIT écrémé en poudre, stabilisants (lactate de calcium, diphosphate tétrasodique, phosphate disodique), huile végétale non hydrogénée (coco), sirop de glucose, extrait de curcuma, sel, émulsifiant (esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras), arôme naturel (LAIT), extrait de carotte), BEURRE fin 17%, eau, levure, sucre, ŒUFS, sel, GLUTEN de BLE, agent de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique)

Peut contenir des traces de: graines de sésame, soja et fruits à coque.

Convient aux végétaliens : Non

Convient aux végétariens : Oui

OGM : néant

Ionisation : néant

### Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	1275 kJ 305 kcal
Glucides	35 g
- Dont sucres	8,3 g
Matières grasses	15 g
- Dont acides gras saturés	9,7 g
Protéines	6,4 g
Sel	0,8 g

### Allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	+
Crustacés	-
Œufs	+
Poisson	-
Arachides	-
Soja	?

## MINI PAIN À LA CRÈME – 40 g

EAN 54 200532 0650 4

FICHE TECHNIQUE – 21/06/2024

Lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque	?
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	?
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO <sub>2</sub>	-
Lupin	-
Mollusques	-

### Caractéristiques microbiologiques

	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes du laboratoire d'analyse
Escherichia coli	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	Absence dans 25 g	Absence dans 25 g	BKR 23/07-10/11
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	ISO 6888-2
Basillus cereus	< 100 ufc/g	< 1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g	Absence dans 25 g	AES 10/3-09/00
Moisissures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-2

### Stockage et conservation

Date de durabilité minimale : 365 jours (12 mois) à partir de la date de surgélation notée sur l'emballage.

A conserver au congélateur à -18°C avant utilisation.

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ.

## MINI PAIN À LA CRÈME – 40 g

EAN 54 200532 0650 4

FICHE TECHNIQUE – 21/06/2024

Conditions de conservation :

24h au réfrigérateur

3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur

dans le congélateur à -18°C, jusqu'à la date de durabilité minimale indiquée sur l'emballage

Recommandation de conservation après cuisson :

A température ambiante pendant 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité alimentaire.

### Instructions de cuisson

Mise sur plaque (600 x 400)

24 unités par plaque

Décongélation

environ 30-45 min à température ambiante

Préchauffage du four

190°C

Cuisson (en four ventilé)

environ 14-15 min à 165-170°C, four ouvert

Refroidissement et ressuage sur grille

15 min à température ambiante

Nota : chaque four a ses propres caractéristiques. Nous vous suggérons de bien noter les paramètres de cuisson donnant les meilleurs résultats avec votre matériel.

### Conditionnement

#### Carton externe:

Format (L x B x H) 390 x 290 x 150 mm

Volume (m<sup>3</sup>) 0.017 m<sup>3</sup>

Poids net 4.200 kg

Pièces / boîte 105

Poids brut 4.594 kg

Sachets / carton 3

#### Palette:

Poids brut 403,2 / 469,4 kg

Boîtes / couche 8

Format 80 x 120 cm

Couches / palette 12

Type de palette EURO

Boîtes / palette 96

#### Sachets :

Poids net 1.400 kg

Pièces / sachets 35