

## ASSORTIMENT MINI VIENNOISERIE

**EAN 54 200532 0647 4**

**FICHE TECHNIQUE – 27/08/2020**

### **Ingrédients :**

Pain au Chocolat: farine de **BLÉ**, beurre fin (**LAIT**) 20%, eau, chocolat 12% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de **SOJA**), arôme naturel de vanille), levure, sucre, **OEUFS**, dorure (**OEUFS**, eau), sel, gluten de **BLÉ**, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).

Pain à la crème: farine de **BLÉ**, crème pâtissière (eau, sucre, amidon modifié, **OEUFS**, poudre de **LAIT** entier, poudre de **LAIT** écrémé, 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 (**LAIT**) 17%, eau, levure, sucre, **OEUFS**, sel, gluten de **BLÉ**, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).

Croissant: farine de **BLÉ**, beurre fin (**LAIT**) 23%, eau, levure, sucre, **OEUFS**, dorure (**OEUFS**, eau), sel, gluten de **BLÉ**, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).

Pour les allergènes, dont les céréales contenant du gluten, se référer aux ingrédients en majuscules.

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

Convient aux végétaliens : Non

Convient aux végétariens : Oui

OGM : néant

Ionisation : néant

## ASSORTIMENT MINI VIENNOISERIE

EAN 54 200532 0647 4

FICHE TECHNIQUE – 27/08/2020

### Valeurs nutritionnelles par 100 g

	Mini croissant	Mini pain au chocolat	Mini pain à la crème
Valeurs nutritionnelles	1494 kJ 357 kcal	1584 kJ 379 kcal	1254 kJ 300 kcal
Glucides	38 g	41 g	34 g
Dont sucres	5,7 g	12 g	8,3 g
Matières grasses	19 g	20 g	15 g
Dont acides gras saturés	12 g	13 g	9,6 g
Protéines	7,5 g	7,3 g	6,2 g
Sel	1 g	0,88 g	0,8 g

### Allergeneninformatie

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

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

## ASSORTIMENT MINI VIENNOISERIE

**EAN 54 200532 0647 4**

**FICHE TECHNIQUE – 27/08/2020**

### Caractéristiques microbiologiques

	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes du laboratoire d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	<100 000 ufc/g	<1 000 000 ufc/g	ISO 4833 -2
Escherichia coli	<10 ufc/g	<100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	Absence dans 25 g	Absence dans 25 g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g	<1 000 ufc/g	NF V 08-057-1
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.**

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.

## ASSORTIMENT MINI VIENNOISERIE

**EAN 54 200532 0647 4**

**FICHE TECHNIQUE – 27/08/2020**

### Préconisation de remise en œuvre

Mise sur grille (600 x 400)

24 unités par plaque,

Placer les produit dans les moules en papier

Décongelation :

environ 20 min à température ambiante

Cuisson (en four ventilé):

environ 12 min à 170°C, oura ouverte

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:

#### Carton externe:

Format (L x Bx H)	390 x 290 x 150 mm	Volume (m <sup>3</sup> )	0.017 m <sup>3</sup>
Poids net	4.190 kg	Pièces / boîte	126
Poids brut	4.607 kg	Sachets / carton	3

#### Palette:

Poids brut	402,2 / 470,7 kg	Boîtes / couche	8
Format	80 x 120 cm	Couches / palette	12
Type de palette	EURO	Boîtes / palette	96

#### Sachets :

##### Mini croissant

Format sachet (L x B)		Pièces / sachets	45
Poids net	1350 kg	Sachets / carton	1

##### Mini pain au chocolat

Format sachet (L x B)		Pièces / sachets	45
Poids net	1440 kg	Sachets / carton	1

##### Mini pain à la crème

Format sachet (L x B)		Pièces / sachets	35
Poids net	1400 kg	Sachets / carton	1