

MINI PAIN À LA CRÈME

EAN 54 200532 0650 4

FICHE TECHNIQUE – 27/08/2020

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 naturem (LAIT), extrait de carotte), BEURRE fin 17%, eau, levure, sucre, ŒUFS, sel, GLUTEN de blé, agent 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, soja, fruits à coque.

Convient aux végétaliens : Non

Convient aux végétariens : Oui

OGM : néant

Ionisation : néant

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	1254 kJ 300 kcal
Glucides	34 g
- Dont sucres	8,3 g
Matières grasses	15 g
- Dont acides gras saturés	9,6 g
Protéines	6,2 g
Sel	0,8 g

Allergeneninformatie

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	+
Crustacés	-
Œufs	+

MINI PAIN À LA CRÈME

EAN 54 200532 0650 4

FICHE TECHNIQUE – 27/08/2020

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 ₂	-
Lupin	-
Mollusques	-

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

MINI PAIN À LA CRÈME
EAN 54 200532 0650 4
FICHE TECHNIQUE – 27/08/2020

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.

Préconisation de remise en œuvre

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, oura 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.

MINI PAIN À LA CRÈME

EAN 54 200532 0650 4

FICHE TECHNIQUE – 27/08/2020

Conditionnement

Carton externe:

Format (L x Bx H)	390 x 290 x 150 mm	Volume (m ³)	0.017 m ³
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
-----------	----------	------------------	----