

## FICHE TECHNIQUE

page 1 sur 7

Article n°:

**30541**

Diversi Foods no:

D10032

Version

28.07.2022 0

Désignation de l'article:

**Triangle façon bretzel**



Suggestion de présentation

### GÉNÉRALITÉS

Étape de préparation:

Pâtons surgelés, prêts à mettre au four

Poids nominal:

**100g**

Description du produit:

Un croissant bretzel pas comme les autres : une fine pâte à croissant à la croûte légèrement salée en forme de triangle parfaite pour être garnie.

Avantages du produit:

pâte à croissant au beurre aérée;  
goût salé façon bretzel;  
forme idéale pour être garnie;  
fraîcheur longue durée

N° du tarif douanier:

DE 19012000

GTIN-13

4038368305419

DLUO:

9 mois à partir de la fabrication (entreposage à -18 °C minimum, ne pas recongeler après décongélation)

84 Nombre de jours restants avant l'expiration

## FICHE TECHNIQUE

page 2 sur 7

### LOGISTIQUE

#### Nombres de pièces:

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| Nombre de pièces dans le colis : | 50 (1 x 50) |
| Pièces uniques par palette:      | 3000        |
| Carton par couche:               | 4           |
| Couches par palette:             | 15          |
| Carton par palette:              | 60          |

#### Dimensions:

|  |                    |
|--|--------------------|
| Carton (longueur x largeur x hauteur) en cm:   | 58,3 x 38,6 x 11,6 |
| Palette (longueur x largeur x hauteur*) en cm: | 120 x 80 x 189     |

#### Poids (en fonction du poids nominal):

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| Poids du carton (net) en kg:       | 5,000   |
| Poids du carton (brut) en kg:      | 5,592   |
| Poids de la palette (net) en kg:   | 300,000 |
| Poids de la palette (brut*) en kg: | 361,000 |

\* y compris les transporteurs e fusible

#### Matériel d'emballage

| Désignation | Poids (g)** | Quantité | Poids acc.<br>(g)** | Matériel*** |
|-------------|-------------|----------|---------------------|-------------|
| Carton      | 553         | 1        | 553.0               | PAP 20      |
| Sac         | 28.5        | 1        | 28.5                | LDPE 4      |
| Étiquette   | 3.5         | 2        | 7.0                 | PAP 22      |
| Bande       | 1.8         | 2        | 3.6                 | PP 5        |
| Somme:      |             |          | 592                 |             |

Dimensions sac (largeur/hauteur/longueur en mm)\*\*: 320 x 100 x 700

\*\*Valeurs indicatives, des écarts liés au processus ne peuvent pas être exclus.

\*\*\*<http://data.europa.eu/eli/dec/1997/129/oj>

## FICHE TECHNIQUE

### CONSEIL DE PRÉPARATION

Ce produit est uniquement destiné à la transformation commerciale dans le secteur alimentaire et ne convient pas à la consommation à l'état brut. Par conséquent, utilisez toujours les instructions de traitement avant consommation.

Température du four : 165 - 175°C  
Temps de cuisson total: 20 - 22 min.  
Adjonction de vapeur : abondante

**INSTRUCTIONS DE CUISSON (valeurs indicatives pour FOURS DE MAGASINS) :** Enfourné à l'état surgelé dans le four préchauffé (clapet fermé) et cuire à pleine vapeur. Ouvrir le clapet après 18 min. afin d'obtenir un produit croustillant et doré.

Les pâtons doivent être enfournés surgelés sans décongélation.

**INSTRUCTION DE CUISSON (valeurs indicatives pour FOURS À CONVECTION):** Phase 1 : apport vapeur avec vaporisation à 100% pendant 3 à 5 min. entre 100 et 130°C; Phase 2 : chaleur sèche 17 à 20 min. entre 165 et 175°C. Temps de cuisson total : 20 - 23 min. Préparation dépendant au type d'appareil et équipement.

**INSTRUCTION DE CUISSON (valeurs indicatives pour fours à étages):** Température de préchauffage: chaleur de voûte 220 à 240 °C, chaleur de sole 200 à 220 °C; Adjonction de vapeur: abondante; Température de cuisson: chaleur de voûte 210 à 230 °C; chaleur de sole 190 à 220 °C; Durée totale de cuisson: 20 à 23 min.; Tirage: ouvrir 5 à 9 min avant la fin de la cuisson

Les paramètres de cuisson exacts doivent être déterminés sur place en fonction du four.

La préparation en accord avec les instructions de mise en œuvre garantissent le respect des valeurs définies par la réglementation (UE) 2017/2158 (Règlement sur l'Acrylamide).

**Éviter tout contact avec des moules de cuisson en aluminium.**

### SUGGESTION DE GARNITURE

Entailler la face supérieure légèrement décongelée avant cuisson et la paner de graines de céréales. Compléter par une garniture salée après cuisson.

## FICHE TECHNIQUE

page 4 sur 7

### INGRÉDIENTS

Les indications suivantes concernent nos propres recettes et leurs ingrédients. Malgré tout le soin apporté, une contamination croisée par les différents ingrédients reste possible, les moyens technologiques ne permettant pas d'éviter certains mélanges entre produits.

#### liste des ingrédients avant préparation

INGRÉDIENTS: FARINE DE BLÉ, eau, 18% BEURRE, levure, sucre, sel, PROTÉINE DE BLÉ, FARINE DE BLÉ PRÉGÉLATINISÉE, POUDRE D'ŒUF ENTIER, correcteur d'acidité: hydroxyde de sodium; BLANC D'OEUF EN POUDRE, émulsifiants: esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras, lécithines (contient SOJA); agent de traitement de la farine: acide ascorbique, amylase, xylanase, cellulase. Peut contenir des traces de fruits à coque, lupin, graines de sésame, d'autres céréales contenant du gluten.

14,9 % Matière grasse laitière

#### liste des ingrédients prêt à manger

*avec une perte de cuisson supposée et non contraignante de  
15,0 %, sans modification*

INGRÉDIENTS: FARINE DE BLÉ, 21% BEURRE, eau, levure, sucre, sel, PROTÉINE DE BLÉ, FARINE DE BLÉ PRÉGÉLATINISÉE, POUDRE D'ŒUF ENTIER, correcteur d'acidité: hydroxyde de sodium; BLANC D'OEUF EN POUDRE, émulsifiant: lécithines (contient SOJA). Peut contenir des traces de fruits à coque, lupin, graines de sésame, d'autres céréales contenant du gluten.

17,6 % Matière grasse laitière

#### Régimes

végétarien



## FICHE TECHNIQUE

page 5 sur 7

### ALLERGÈNES

| <u>Désignation</u>  | contenir | peut contenir<br>des traces | non inclus |
|---|----------|-----------------------------|------------|
| Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales | ✓        |                             |            |
| Crustacés et produits à base de crustacés                       |          |                             | ✓          |
| Œufs et produits à base d'œufs                                  | ✓        |                             |            |
| Poissons et produits à base de poissons                         |          |                             | ✓          |
| Arachides et produits à base d'arachides                        |          |                             | ✓          |
| Soja et produits à base de soja                                 | ✓        |                             |            |
| Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)          | ✓        |                             |            |
| Fruits à coque et produits à base de ces fruits                 |          | ✓                           |            |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame       |          | ✓                           |            |
| Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg                      |          |                             | ✓          |
| Céleri et produits à base de céleri                             |          |                             | ✓          |
| Moutarde et produits à base de moutarde                         |          |                             | ✓          |
| Lupin et produits à base de lupin                               |          | ✓                           |            |
| Mollusques et produits à base de mollusques                     |          |                             | ✓          |

## FICHE TECHNIQUE

page 6 sur 7

### DECLARATION NUTRITIONNELLE

valeurs moyennes calculées

#### avant le traitement

| pour 100g                    |             |      | ADR*                         |             |      | par portion (une pièce)      |             |      | ADR*                         |             |      |
|------------------------------|-------------|------|------------------------------|-------------|------|------------------------------|-------------|------|------------------------------|-------------|------|
| <b>Énergie kJ</b>            | <b>1352</b> | 16 % | <b>Énergie kJ</b>            | <b>1352</b> | 16 % | <b>Énergie kJ</b>            | <b>1352</b> | 16 % | <b>Énergie kJ</b>            | <b>1352</b> | 16 % |
| Énergie kcal                 | 323         |      | Énergie kcal                 | 323         |      | Énergie kcal                 | 323         |      |                              |             |      |
| <b>Matières grasses (g)</b>  | <b>15,7</b> | 22 % | <b>Matières grasses (g)</b>  | <b>15,7</b> | 22 % | <b>Matières grasses (g)</b>  | <b>15,7</b> | 22 % | <b>Matières grasses (g)</b>  | <b>15,7</b> | 22 % |
| dont acides gras saturés (g) | 10,1        | 50 % | dont acides gras saturés (g) | 10,1        | 50 % | dont acides gras saturés (g) | 10,1        | 50 % | dont acides gras saturés (g) | 10,1        | 50 % |
| <b>Glucides (g)</b>          | <b>37,0</b> | 14 % | <b>Glucides (g)</b>          | <b>37,0</b> | 14 % | <b>Glucides (g)</b>          | <b>37,0</b> | 14 % | <b>Glucides (g)</b>          | <b>37,0</b> | 14 % |
| dont sucre (g)               | 1,5         | 2 %  | dont sucre (g)               | 1,5         | 2 %  | dont sucre (g)               | 1,5         | 2 %  | dont sucre (g)               | 1,5         | 2 %  |
| fibres intégrales (g)        | 2,3         |      | fibres intégrales (g)        | 2,3         |      | fibres intégrales (g)        | 2,3         |      | fibres intégrales (g)        | 2,3         |      |
| <b>Protéines (g)</b>         | <b>7,2</b>  | 14 % | <b>Protéines (g)</b>         | <b>7,2</b>  | 14 % | <b>Protéines (g)</b>         | <b>7,2</b>  | 14 % | <b>Protéines (g)</b>         | <b>7,2</b>  | 14 % |
| <b>Sel (g)</b>               | <b>0,85</b> | 14 % | <b>Sel (g)</b>               | <b>0,85</b> | 14 % | <b>Sel (g)</b>               | <b>0,85</b> | 14 % | <b>Sel (g)</b>               | <b>0,85</b> | 14 % |

avec une perte de cuisson supposée et non contraignante de 15%

#### prêt à manger

| pour 100g                    |             |      | ADR*                         |             |      | par portion (une pièce)      |             |      | ADR*                         |             |      |
|------------------------------|-------------|------|------------------------------|-------------|------|------------------------------|-------------|------|------------------------------|-------------|------|
| <b>Énergie kJ</b>            | <b>1591</b> | 19 % | <b>Énergie kJ</b>            | <b>1352</b> | 16 % | <b>Énergie kJ</b>            | <b>1352</b> | 16 % | <b>Énergie kJ</b>            | <b>1352</b> | 16 % |
| Énergie kcal                 | 380         |      | Énergie kcal                 | 323         |      | Énergie kcal                 | 323         |      |                              |             |      |
| <b>Matières grasses (g)</b>  | <b>18,5</b> | 26 % | <b>Matières grasses (g)</b>  | <b>15,7</b> | 22 % | <b>Matières grasses (g)</b>  | <b>15,7</b> | 22 % | <b>Matières grasses (g)</b>  | <b>15,7</b> | 22 % |
| dont acides gras saturés (g) | 11,9        | 59 % | dont acides gras saturés (g) | 10,1        | 50 % | dont acides gras saturés (g) | 10,1        | 50 % | dont acides gras saturés (g) | 10,1        | 50 % |
| <b>Glucides (g)</b>          | <b>43,5</b> | 17 % | <b>Glucides (g)</b>          | <b>37,0</b> | 14 % | <b>Glucides (g)</b>          | <b>37,0</b> | 14 % | <b>Glucides (g)</b>          | <b>37,0</b> | 14 % |
| dont sucre (g)               | 1,8         | 2 %  | dont sucre (g)               | 1,5         | 2 %  | dont sucre (g)               | 1,5         | 2 %  | dont sucre (g)               | 1,5         | 2 %  |
| fibres intégrales (g)        | 2,7         |      | fibres intégrales (g)        | 2,3         |      | fibres intégrales (g)        | 2,3         |      | fibres intégrales (g)        | 2,3         |      |
| <b>Protéines (g)</b>         | <b>8,5</b>  | 17 % | <b>Protéines (g)</b>         | <b>7,2</b>  | 14 % | <b>Protéines (g)</b>         | <b>7,2</b>  | 14 % | <b>Protéines (g)</b>         | <b>7,2</b>  | 14 % |
| <b>Sel (g)</b>               | <b>0,99</b> | 17 % | <b>Sel (g)</b>               | <b>0,85</b> | 14 % | <b>Sel (g)</b>               | <b>0,85</b> | 14 % | <b>Sel (g)</b>               | <b>0,85</b> | 14 % |

\* ADR: APPORTS QUOTIDIENS DE RÉFÉRENCE D'UN ADULTE (8400 kJ / 2000 kcal; RÈGLEMENT (UE) No. 1169/2011 - annexe XIII - partie B)

## FICHE TECHNIQUE

### VALEURS LIMITES MICROBIOLOGIQUES

Les directives et valeurs d'avertissement actuellement en vigueur de la Société allemande d'hygiène et de microbiologie ([www.dghm.org](http://www.dghm.org)) s'appliquent.

| DGHM 9.3                            | Valeurs de référence (Ufc*/g) | Valeurs d'avertissement (Ufc*/g) |
|-------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|
| Escherichia coli                    | <= 100                        | <= 1000                          |
| Moisissuriers                       | <= 10000                      | ---                              |
| Staphylocoques à coagulase positive | <= 100                        | <= 1000                          |
| Bacillus cereus                     | <= 100                        | <= 1000                          |
| Salmonella                          | ---                           | pas détecté dans 25g             |
| Listeria monocytogenes              | ---                           | <= 100                           |

\*Ufc: Unité formant colonie

### AUTRES INFORMATIONS

#### OGM (organismes génétiquement modifiés)

Selon la directive européenne 1829/2003 (UE) et 1830/2003, ce produit ne requiert aucune identification spéciale.

#### Sécurité alimentaire

La production de ce produit fait partie d'un système de gestion de la qualité avec le système HACCP intégré.

Le produit y compris l'emballage correspond aux législations alimentaires allemandes dans la version valable à ce moment ; cela s'applique également pour l'interdiction de l'irradiation et pour les matériaux et objets utilisés pour fabriquer le produit. Le produit est fabriqué dans des conditions qui répondent aux normes d'hygiène applicables en Allemagne.

### NOTES

Les informations fournies apportent une description spécifique de notre produit. La composition des substances naturelles peut varier, ainsi que, par conséquent, leurs propriétés. Nous nous efforçons, sans pour autant reconnaître une responsabilité juridique à ce titre, de prendre des mesures adaptées pour compenser ces variations afin de garantir que le produit corresponde à l'utilisation spécifique visée.

Les recettes des produits sont susceptibles d'être modifiées. Les informations mentionnées ici sont actualisées régulièrement. Sous une même désignation et sous une même référence d'article, il est possible que des produits selon l'ancienne comme selon la nouvelle recette soient disponibles. Sachez que seules les indications sur l'emballage sont valables. Nous n'assumons aucune responsabilité quant à l'exactitude et à l'intégralité des renseignements.

Cette spécification a été créée dans l'ordinateur et est donc valable sans signature et cachet

INTERNAL: B0235-00 | FB85 | VPS:V30000 | LAYOUT: ID 0 - Standard: - Backup: