

FICHE TECHNIQUE

page 1 sur 6

Article n°:

33015

Désignation de l'article:

Chausson feuilleté à la cerise

Version

04.03.2019 0



Suggestion de présentation

GÉNÉRALITÉS

Étape de préparation:

Pâtons surgelés, prêts à mettre au four

Poids nominal:

125g

Description du produit:

Garniture fruitée aux cerises faite maison dans une pâte levée feuilletée au beurre

Avantages du produit

pâte feuilletée croustillante au beurre à la croûte sucrée;
garniture faite maison avec des cerises entières;
particulièrement fruitée

N° du tarif douanier:

DE 19012000

GTIN-13

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 6

LOGISTIQUE

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

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 du carton (net) en kg:	6,250
Poids du carton (brut) en kg:	6,860
Poids de la palette (net) en kg:	375,000
Poids de la palette (brut*) en kg:	436,600

* y compris les transporteurs

CONSEIL DE PRÉPARATION

Température du four : 165 - 175°C

Temps de cuisson total: 26 - 28 min.

Adjonction de vapeur : aucune

INSTRUCTIONS DE CUISSON (valeurs indicatives pour FOURS DE MAGASINS): Enfourner à l'état surgelé dans le four préchauffé (clapet fermé) et cuire sans vapeur. Ouvrir le clapet après 24 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): Chaleur sèche 24 à 28 min. entre 165 et 175°C. Ne pas laisser décongeler les pâtons! Temps de cuisson total : 24 - 28 min. Préparation dépendant au type d'appareil et équipement.

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).

SUGGESTION DE GARNITURE

Livré déjà garni de sucre cristallisé.

FICHE TECHNIQUE

page 3 sur 6

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, 23% griottes, 22% BEURRE, eau, sucre, amidon modifié, NOISETTES, sel, cannelle, POUDRE D'ŒUF ENTIER, agent de traitement de la farine: acide ascorbique; pommes, cacao. 30% Remplissage cerise, 1% sucre de décoration. Peut contenir des traces de d'autres céréales contenant du gluten, d'autres fruits à coque, lupin, sésame, soja.

18,1 % Matière grasse laitière

liste des ingrédients prêt à manger

*pour une perte de cuisson supposée et non contraignante de
13,0 %, sans modification*

INGRÉDIENTS: FARINE DE BLÉ, 27% griottes, 25% BEURRE, sucre, eau, amidon modifié, NOISETTES, sel, cannelle, POUDRE D'ŒUF ENTIER, pommes, cacao. 34% Remplissage cerise, 1% sucre de décoration. Peut contenir des traces de d'autres céréales contenant du gluten, d'autres fruits à coque, lupin, sésame, soja.

20,8 % Matière grasse laitière

Régimes

végétarien

FICHE TECHNIQUE**ALLERGÈNES**

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

FICHE TECHNIQUE

page 5 sur 6

INFORMATIONS SUR LES VALEURS NUTRITIVES

valeurs moyennes calculées

avant le traitement

pour 100g

Énergie kJ	1321
Énergie kcal	316
Graisses (g)	19,1
dont acides gras saturés	12,2
Glucides (g)	31,4
dont sucres (g)	9,1
Protéines (g)	4,0
sel (g)	0,62

basé sur une portion de 125g

Énergie kJ	1652
Énergie kcal	394
Graisses (g)	23,9
dont acides gras saturés	15,3
Glucides (g)	39,3
dont sucres (g)	11,4
Protéines (g)	5,0
sel (g)	0,78

prêt à manger

pour 100g

Énergie kJ	1519
Énergie kcal	363
Graisses (g)	22,0
dont acides gras saturés	14,0
Glucides (g)	36,1
dont sucres (g)	10,5
Protéines (g)	4,6
sel (g)	0,72

pour une perte de cuisson supposée et non contraignante de 13,0 %, sans modification

basé sur une portion de 108g

Énergie kJ	1652
Énergie kcal	394
Graisses (g)	23,9
dont acides gras saturés	15,3
Glucides (g)	39,3
dont sucres (g)	11,4
Protéines (g)	5,0
sel (g)	0,78

VALEURS LIMITES MICROBIOLOGIQUES

Les valeurs de référence et d'avertissement de la Société Allemande pour l'Hygiène et la Microbiologie (DGHM) en valeur à ce moment sont applicables pour les produits de boulangerie surgelés qui sont soumis à un

Valeurs de référence (Ufc*/g) Valeurs d'avertissement (Ufc*/g)

Escherichia coli	<= 100	<= 1000
Moules	<= 10000	---
Staphylococcus aureus	<= 100	<= 1000
Bacillus cereus	<= 100	<= 1000
Salmonelles	---	pas détecté dans 25 g
Listeria monocytogenes	---	<= 100

*Ufc: Unité formant colonie

Wolf ButterBack KG

Magazinstrasse 77; D-90763 Fürth

Téléphone: +49 (0)911 67044 - 0

Fax: +49 (0)911 67044 - 40

Internet: www.butterback.de

E-Mail: info@butterback.de



FICHE TECHNIQUE

page 6 sur 6

AUTRES INFORMATIONS

Poids pièce unique - Prêt à Manger: **108g** *pour une perte de cuisson supposée et non contraignante de 13,0 %, sans modification*

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