

FICHE TECHNIQUE

page 1 sur 7

Article n°:

31145

Diversi Foods no:

D10039

Version

11.04.2023 0

Désignation de l'article:

Triangle au maïs décoré (maïs croustillant)



Suggestion de présentation

GÉNÉRALITÉS

Étape de préparation:

Pâtons surgelés, prêts à mettre au four

Poids nominal:

105g

Description du produit:

Avec sa texture savoureuse et sa surface croustillante grâce au décor, le triangle au maïs est la base idéale pour un snack.

Avantages du produit:

pâte spéciale avec du maïs et de la farine de maïs;
enrichi de graines de tournesol;
délicieusement croustillant par sa garniture de granulés de maïs;
fraîcheur très longue durée après cuisson;
idéal pour être garni

N° du tarif douanier:

DE 19012000

GTIN-13

4038368311458

DLUO:

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

124 jours de durée résiduelle à la sortie des marchandises

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:	5,250
Poids du carton (brut) en kg:	5,842
Poids de la palette (net) en kg:	315,000
Poids de la palette (brut*) en kg:	376,000

* y compris les transporteurs e fusible

Matériel d'emballage

Désignation	Poids (g)**	Quantité	Poids acc. (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
ruban adhésif	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

page 3 sur 7

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 : température de préchauffage 190 °C / température de cuisson 165 - 175 °C
Temps de cuisson total: 20 - 22 min.
Adjonction de vapeur : abondante

INSTRUCTIONS DE CUISSON (valeurs indicatives pour FOURS DE MAGASINS): Enfourner 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.

CONSEIL: Les produits crus gonfleront davantage s'ils ont été partiellement décongelés pendant 10 à 15 minutes avant cuisson.

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).

SUGGESTION DE GARNITURE

Couper en deux dans le sens de la longueur après cuisson et garnir de salade et de blanc de dinde par exemple.

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, 19% BEURRE, 6% brisures de maïs, 4% gruau de maïs, levure, 2% farine de maïs, graines de tournesol, PROTÉINE DE BLÉ, sel, épices, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, amylase, xylanase. Peut contenir des traces de œufs, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, d'autres céréales contenant du gluten.

16,3 % 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, 23% BEURRE, eau, 7% brisures de maïs, 5% gruau de maïs, levure, 3% farine de maïs, graines de tournesol, PROTÉINE DE BLÉ, sel, épices. Peut contenir des traces de œufs, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, d'autres céréales contenant du gluten.

19,1 % Matière grasse laitière

Régimes

- ☒ végétarien
☐ végétalien

FICHE TECHNIQUE

page 5 sur 7

ALLERGÈNES

Désignation

contenir

peut contenir
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		✓	
Céleri et produits à base de céleri		✓	
Moutarde et produits à base de moutarde		✓	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		✓	
Anhydride sulfureux et sulfites >10 mg/kg			✓
Lupin et produits à base de lupin		✓	
Mollusques et produits à base de mollusques			✓

FICHE TECHNIQUE

page 6 sur 7

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

valeurs moyennes calculées

avant le traitement

pour 100g	ADR*	
Énergie kJ	1426	17 %
Énergie kcal	341	
Matières grasses (g)	18,4	26 %
dont acides gras saturés (g)	11,0	55 %
Glucides (g)	34,7	13 %
dont sucre (g)	0,7	1 %
fibres alimentaires (g)	2,7	
Protéines (g)	7,9	16 %
Sel (g)	1,18	20 %

par portion (une pièce)	ADR*	
Énergie kJ	1497	18 %
Énergie kcal	358	
Matières grasses (g)	19,3	28 %
dont acides gras saturés (g)	11,6	58 %
Glucides (g)	36,4	14 %
dont sucre (g)	0,7	1 %
fibres alimentaires (g)	2,8	
Protéines (g)	8,3	17 %
Sel (g)	1,24	21 %

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

prêt à manger

pour 100g	ADR*	
Énergie kJ	1677	20 %
Énergie kcal	401	
Matières grasses (g)	21,6	31 %
dont acides gras saturés (g)	13,0	65 %
Glucides (g)	40,8	16 %
dont sucre (g)	0,8	1 %
fibres alimentaires (g)	3,2	
Protéines (g)	9,3	19 %
Sel (g)	1,38	23 %

par portion (une pièce)	ADR*	
Énergie kJ	1497	18 %
Énergie kcal	358	
Matières grasses (g)	19,3	28 %
dont acides gras saturés (g)	11,6	58 %
Glucides (g)	36,4	14 %
dont sucre (g)	0,7	1 %
fibres alimentaires (g)	2,8	
Protéines (g)	8,3	17 %
Sel (g)	1,24	21 %

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

Nutri-Score

D

Évaluation générale basée sur l'algorithme de calcul du Nutri-Score (par rapport à l'étape de préparation du produit au moment de la livraison)

Remarque: Cette information n'est que d'information supplémentaire volontaire et ne doit pas être utilisée à des fins de marketing. Il n'y a pas d'étiquetage correspondant.

FICHE TECHNIQUE

page 7 sur 7

VALEURS LIMITES MICROBIOLOGIQUES

Les directives et valeurs d'avertissement actuellement en vigueur de la Société allemande d'hygiène et de microbiologie (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

OGM (organismes génétiquement modifiés)

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

AUTRES INFORMATIONS

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: B0249-01 | FB89 | VPS:V30000 | LAYOUT: ID 0 - Standard: - Backup:

La dernière version à jour de cette spécification est disponible à tout moment auprès de WBB au format PDF (info@butterback.de) ou par fax (+49 911/67044-0).