

FICHE TECHNIQUE

page 1 sur 6

Article n°:

00975

Diversi Foods no:

D10011

Version

04.03.2019 0

Désignation de l'article:

Torsade méditerranéenne



Suggestion de présentation

GÉNÉRALITÉS

Étape de préparation:

Pâtons surgelés, prêts à mettre au four

Poids nominal:

130g

Description du produit:

Torsade faite à la main en pâte feuilletée au beurre avec une garniture méditerranéenne savoureuse à la tomate, au salami, au jambon et au fromage.

Avantages du produit

Pâte feuilletée au beurre croustillante torsadée façon artisanale;
Farce fruitée à la tomate, généreusement garnie de dés de salami et de jambon ainsi que de fromage rapé;
Garniture parfumée aux herbes de Provence, comme l'origan et le thym, et au basilic;
Décoration appétissante à l'ail des ours et au fromage;
Un snack à déguster chaud ou froid

N° du tarif douanier:

DE 19012000

GTIN-13

4038368009751

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

LOGISTIQUE

| | |
|----------------------------------|-------------|
| Nombre de pièces dans le colis : | 48 (1 x 48) |
| Pièces uniques par palette: | 2880 |
| 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: | 6,240 |
| Poids du carton (brut) en kg: | 6,910 |
| Poids de la palette (net) en kg: | 374,400 |
| Poids de la palette (brut*) en kg: | 439,600 |

* y compris les transporteurs

CONSEIL DE PRÉPARATION

Température du four : 165 – 175°C

Temps de cuisson total: 26 - 28 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 24 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 21 à 25 min. entre 165 et 175°C. Temps de cuisson total : 25 - 28 min.

Préparation dépendant au type d'appareil et équipement.

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

Livré déjà garni d'ail des ours et de fromage râpé.

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: eau, FARINE DE BLÉ, 18% BEURRE, 11% FROMAGE, 5% salami (viande de porc, lard, sel de saumure (sel, conservateur: Nitrite de sodium), épices, dextrose, extrait d'épice, antioxydants: Acide ascorbique, Extrait de romarin, Ascorbate de sodium; fumée), 5% jambon (viande de porc, sel de saumure (sel, conservateur: Nitrite de sodium), sirop de glucose, stabilisant: Diphosphate; antioxydant: Ascorbate de sodium; arôme, condiments), amidon modifié, sucre, tomates en poudre, sel, amidon: maïs; Ail des ours, sirop de glucose, épices, huile végétale: tournesol; herbes, acidifiant: Acide citrique; colorant alimentaire: extrait de betterave rouge; oignons, arôme nature, agent de traitement de la farine: acide ascorbique. 34% Remplissage de saucisson de jambon, 7% Fromage à l'ail sauvage. Peut contenir des traces de céleri, d'autres céréales contenant du gluten, fruits à coque, lupin, moutarde, oeufs, sésame, soja.

18,5 % Matière grasse laitière

10,7 % le contenu de la viande

liste des ingrédients prêt à manger

pour une perte de cuisson supposée et non contraignante de
17,0 %, sans modification

INGRÉDIENTS: FARINE DE BLÉ, 22% BEURRE, 14% FROMAGE, eau, 6% salami (viande de porc, lard, sel de saumure (sel, conservateur: Nitrite de sodium), épices, dextrose, extrait d'épice, antioxydants: Acide ascorbique, Extrait de romarin, Ascorbate de sodium; fumée), 6% jambon (viande de porc, sel de saumure (sel, conservateur: Nitrite de sodium), sirop de glucose, stabilisant: Diphosphate; antioxydant: Ascorbate de sodium; arôme, condiments), amidon modifié, sucre, tomates en poudre, sel, amidon: maïs; Ail des ours, sirop de glucose, épices, huile végétale: tournesol; herbes, acidifiant: Acide citrique; colorant alimentaire: extrait de betterave rouge; oignons, arôme nature. Peut contenir des traces de céleri, d'autres céréales contenant du gluten, fruits à coque, lupin, moutarde, oeufs, sésame, soja.

22,3 % Matière grasse laitière

12,9 % le contenu de la viande

Régimes

végétarien

FICHE TECHNIQUE

page 4 sur 6

ALLERGÈNES

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

FICHE TECHNIQUE

page 5 sur 6

INFORMATIONS SUR LES VALEURS NUTRITIVES

valeurs moyennes calculées

avant le traitement

pour 100g

| | |
|--------------------------|------|
| Énergie kJ | 1310 |
| Énergie kcal | 315 |
| Graisses (g) | 21,2 |
| dont acides gras saturés | 13,3 |
| Glucides (g) | 22,2 |
| dont sucres (g) | 2,4 |
| Protéines (g) | 8,1 |
| sel (g) | 1,36 |

basé sur une portion de 130g

| | |
|--------------------------|------|
| Énergie kJ | 1703 |
| Énergie kcal | 409 |
| Graisses (g) | 27,6 |
| dont acides gras saturés | 17,3 |
| Glucides (g) | 28,9 |
| dont sucres (g) | 3,2 |
| Protéines (g) | 10,6 |
| sel (g) | 1,77 |

prêt à manger

pour 100g

| | |
|--------------------------|------|
| Énergie kJ | 1578 |
| Énergie kcal | 379 |
| Graisses (g) | 25,5 |
| dont acides gras saturés | 16,1 |
| Glucides (g) | 26,8 |
| dont sucres (g) | 2,9 |
| Protéines (g) | 9,8 |
| sel (g) | 1,64 |

pour une perte de cuisson supposée et non contraignante de 17,0 %, sans modification

basé sur une portion de 107g

| | |
|--------------------------|------|
| Énergie kJ | 1703 |
| Énergie kcal | 409 |
| Graisses (g) | 27,6 |
| dont acides gras saturés | 17,3 |
| Glucides (g) | 28,9 |
| dont sucres (g) | 3,2 |
| Protéines (g) | 10,6 |
| sel (g) | 1,77 |

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

FICHE TECHNIQUE

page 6 sur 6

AUTRES INFORMATIONS

Poids pièce unique - Prêt à Manger: 107g pour une perte de cuisson supposée et non contraignante de 17,0 %, 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