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

Article n°:

30661

Version

14.05.2021 0

Désignation de l'article:

Lunettes à la crème pâtissière

Suggestion de présentation

GÉNÉRALITÉS

Étape de préparation:	Pâtons surgelés, prêts à mettre au four
Poids nominal:	140g
Description du produit:	Croustillant et crémeux à la fois : un mariage irrésistible!
Avantages du produit	croustillante pâte levée feuilletée au beurre; grande quantité de crème à la vanille; frais et savoureux longtemps
N° du tarif douanier:	DE 19012000
GTIN-13	4038368306614
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

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

LOGISTIQUE

Nombres de pièces:

Nombre de pièces dans le colis :	40 (1 x 40)
Pièces uniques par palette:	2400
Carton per couche:	4
Couches per palette:	15
Carton per 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:	5,600
Poids du carton (brut) en kg:	6,203
Poids de la palette (net) en kg:	336,000
Poids de la palette (brut*) en kg:	397,660

** y compris les transporteurs e fusible*

Matériel d'emballage

Désignation	Poids (g)	Quantité	Poids acc. (g)
Carton	553,0	1	553,0
Sac	39,0	1	39,0
Étiquette	3,5	2	7,0
Bande	1,8	2	3,6

Somme: 603

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

CONSEIL DE PRÉPARATION

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) : 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

Astuce culinaire : avant cuisson, partager en deux escargots. Après cuisson, abricoter et glacer au sucre glace.

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

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, 11% BEURRE, sucre, FROMAGE BLANC MAIGRE, ŒUF ENTIER, amidon modifié, levure, PETIT-LAIT SUCRÉ EN POUDRE, dextrose, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, huile végétale: coco; BLANC D'OEUF EN POUDRE, sel, POUDRE D'ŒUF ENTIER, émulsifiants: esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras, Mono et diglycérides d'acides gras; épaississant: Alginate de sodium; sirop de glucose, stabilisant: Sulfate de calcium, diphosphate; colorant alimentaire: extrait de carotte; arôme naturel de vanille avec d'autres arômes naturels, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, amylase, xylanase. 40% Crème à la vanille. Peut contenir des traces de fruits à coque, soja, lupin, graines de sésame, d'autres céréales contenant du gluten.

9,2 % Matière grasse laitière

liste des ingrédients prêt à manger

avec une perte de cuisson supposée et non contraignante de 12,5 %, sans modification

INGRÉDIENTS: FARINE DE BLÉ, eau, 12% BEURRE, sucre, FROMAGE BLANC MAIGRE, ŒUF ENTIER, amidon modifié, levure, PETIT-LAIT SUCRÉ EN POUDRE, dextrose, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, huile végétale: coco; BLANC D'OEUF EN POUDRE, sel, POUDRE D'ŒUF ENTIER, épaississant: Alginate de sodium; sirop de glucose, stabilisant: Sulfate de calcium, diphosphate; émulsifiant: Mono et diglycérides d'acides gras; colorant alimentaire: extrait de carotte; arôme naturel de vanille avec d'autres arômes naturels. 38% Crème à la vanille. Peut contenir des traces de fruits à coque, soja, lupin, graines de sésame, d'autres céréales contenant du gluten.

10,6 % Matière grasse laitière

Régimes

végétarien p

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

ALLERGÈNES

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

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

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

valeurs moyennes calculées

avant le traitement

pour 100g		ADR*
Énergie kJ	**1122**	13 %
Énergie kcal	268	
Matières grasses (g)	**11,0**	16 %
dont acides gras saturés (g)	7,2	36 %
Glucides (g)	**35,0**	13 %
dont sucre (g)	11,2	12 %
fibre integrali (g)	1,5	
Protéines (g)	**6,3**	13 %
Sel (g)	**0,76**	13 %

par portion (une pièce)		ADR*
Énergie kJ	**1571**	19 %
Énergie kcal	375	
Matières grasses (g)	**15,4**	22 %
dont acides gras saturés (g)	10,1	50 %
Glucides (g)	**49,1**	19 %
dont sucre (g)	15,7	17 %
fibre integrali (g)	2,1	
Protéines (g)	**8,8**	18 %
Sel (g)	**1,06**	18 %

Information sur le prêt-à-manger par portion basée sur 122g et avec une perte de cuisson supposée et non contraignante de 12,5%

prêt à manger

pour 100g		ADR*
Énergie kJ	**1283**	15 %
Énergie kcal	306	
Matières grasses (g)	**12,6**	18 %
dont acides gras saturés (g)	8,2	41 %
Glucides (g)	**40,0**	15 %
dont sucre (g)	12,8	14 %
fibre integrali (g)	1,7	
Protéines (g)	**7,2**	14 %
Sel (g)	**0,87**	14 %

par portion (une pièce)		ADR*
Énergie kJ	**1571**	19 %
Énergie kcal	375	
Matières grasses (g)	**15,4**	22 %
dont acides gras saturés (g)	10,1	50 %
Glucides (g)	**49,1**	19 %
dont sucre (g)	15,7	17 %
fibre integrali (g)	2,1	
Protéines (g)	**8,8**	18 %
Sel (g)	**1,06**	18 %

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

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

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

DGHM 9.3	Valeurs de référence (Ufc*/g)	Valeurs d'avertissement (Ufc*/g)
Escherichia coli	< = 100	< = 1000
Moisissurers	< = 10000	---
Staphylocoques à coagulase positive	< = 100	< = 1000
Bacillus cereus	< = 100	< = 1000
Salmonella	---	pas détecté dans 25 g
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 législation alimentaire allemand dans la version valable à ce moment ; cela s'applique également pour l'interdiction de l'irradiation et pour les matériaux et objets utilizes 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 créé dans l'ordinateur et est donc valable sans signature et cachet