

FICHE TECHNIQUE

DONNÉES DU PRODUIT

Référence: 67220

Dénomination commerciale: ROULÉ CANELLE SÉLECTOION OR

Dénomination légale: Viennoiserie danoiseacongelaada

Code EAN carton: 8424465672206

Code EAN pack:

Code EAN unitaire: 8424465976045

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

► DURÉE DE VIE

Durée de vie primaire: 456 jours

Durée de vie secondaire: 1 jour à température ambiante

**La durée de vie du produit peut varier en fonction des conditions de stockage, de préparation et d'exposition du produit fini.*

► INDICATIONS DE CONSERVATION ET DE PRÉPARATION

Conservation: Conserver à une température de -18,0 °C. Ne pas recongeler après décongélation.

Préparation: Décongeler: -

Pousser: -

Cuire à: 190 °C

Conseils de mise en oeuvre: Cuire au four directement congelé pendant 18 minutes à 190°C. Laisser refroidir 15 minutes avant de décorer. Stocker à -18°C. Une fois décongelé

**Les temps de cuisson et de décongélation sont approximatifs selon les conditions et la température des locaux.*

► LISTE DES INGRÉDIENTS

Ingrédients:Farine de BLÉ, eau, huiles végétales (palme, navette, coco), sucre, OEUFS pasteurisés, gluten de BLÉ, levure, cannelle (0,8%), sirop, glaçage (E953), sel, amidon modifié, graines d'abricot, émulsifiant (E471),sirop de sucre de canne, LACTOSERUM en poudre (LAIT), LAIT écrémé en poudre, graisse de coco, stabilisants (E404, E339, E450, E451), farinede malt de BLÉ, amidon, gélifiant (E406), agent de traitement pour farine (E300, alpha amylase, xylanase, transglutaminase), sirop de glucose, arôme, régulateur d'acidité (E330), blanc d'EGG déshydraté, colorant (E160a), protéine LAITIÈRE, vitamine A. Décor en sucre: sucre, eau,sirop glucose déshydraté.

Peut contenir des traces de:graines de sésame, pistache, noix de pécan, noisettes, amandes.

► SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

	Présence comme ingrédient	Présence comme trace
Céréales contenant du gluten		
(ou leurs souches hybridées et produits dérivés)	X	-
Blé	X	-
Seigle	-	-
Orge	-	-
Avoine	-	-
Épeautre	-	-
Kamut	-	-
Crustacés et produits à base de crustacés	-	-
Oeufs et produits à base d'oeufs	X	-
Poisson et produits à base de poisson	-	-
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)	X	-
Fruits à coque et produits dérivés	-	X
Amandes	-	X
Noisettes	-	X
Noix	-	-

	Présence comme ingrédient	Présence comme trace
Noix de cajou	-	-
Noix du Brésil	-	-
Pistaches	-	X
Noix de pécan	-	X
Noix de Macadamia ou du Queensland	-	-
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	-	X
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations >10mg/kg ou 10mg/litre en termes de SO ₂	-	-
Lupin et produits à base de lupin	-	-
Mollusques et produits à base de mollusques	-	-

➤ DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g

	Produit prêt à être consommé	Produit emballé
Énergie	1835 kJ	-
	440 kcal	-
Matières grasses	26 g	-
dont:		
- acides gras saturés	11 g	-
- acides gras mono-insaturés	10 g	-
- acides gras polyinsaturés	3,1 g	-
- acides gras trans	0,3 g	-
- acides gras Oméga-3	-	-
Glucides	45 g	-
dont:		
- sucres	22 g	-
Fibres Alimentaires	1,6 g	-
Protéines	5,6 g	-
Sel	0,32 g	0,00 g
Sodium	128 mg	-
Cholesterol	28 mg	-

*Les valeurs nutritionnelles du produit prêt à être consommé ont été renseignées conformément à nos indications de préparation dans la section des conseils de mise en oeuvre.

➤ POIDS, MESURES ET TOLÉRANCES

Produit emballé	Minimum	Moyen	Maximum
Poids (g)	84	87	90
- Pâte (g)		87	
- Garniture (g)		-	
- Nappage (g)		-	
- Décor (g)		-	
Longueur / Diamètre (mm)	90	96	102
Largeur (mm)	90	96	102
Hauteur (mm)	21	26	31

Poids approximatif produit cuit 73 g

Poids pack -

*Le poids du produit cuit peut varier en fonction des conditions de cuisson du produit fini.

➤ CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT PRÊT À ÊTRE CONSOMMÉ

Couleur: -

Odeur: -

Goût: -

Apparence: -

*Les caractéristiques organoleptiques du produit peuvent varier en fonction des conditions de stockage, de préparation et d'exposition du produit fini.

➤ SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES DU PRODUIT EMBALLÉ

	n	c	m (ufc/g)	M
Nombre de colonies aérobie	-	-	-	-
Nombre de colonies anaérobies	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totaux	-	-	-	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	10e2 ufc/g	-
<i>Staphylocoques à coagulase positive</i>	1	-	10e2 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i> présumé	-	-	-	-
<i>Clostridies réductrices de sulfite</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Moisissures	-	-	-	-
Levures	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	1	-	10e2 ufc/g	-

*Non-déecté
n → nombre d'unités dans l'échantillon.
c → nombre d'unités dans l'échantillon, dont le nombre de bactéries pourrait être compris entre m et M. L'échantillon sera considéré acceptable si les autres unités ont un nombre de bactéries inférieur ou égal à m.
m → valeur seuil du nombre de bactéries. Le résultat sera considéré comme satisfaisant si toutes les unités qui composent l'échantillon ont un nombre de bactéries égal ou inférieur à m.
M → valeur limite du nombre de bactéries. Le résultat sera considéré insatisfaisant si une ou plusieurs unités qui composent l'échantillon ont un nombre de bactéries égal ou supérieur à M.

INFORMATION DE CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

➤ EMBALLAGES

	Carton	Étiquette	Scotch	Sachet
Poids approximatif (g)	-	-	-	-
Dimensions internes (mm)	386x288x127	-	-	-
Dimensions externes (mm)	398x291x132	-	-	-
Matériau	-	-	-	-
Epaisseur (mm)	-	-	-	-
Couleur (mm)	Blanc	-	-	-
Recyclable*	+	-	-	-

➤ AUTRES EMBALLAGES

	-	-	-	-	-	-	-
Poids approximatif (g)	-	-	-	-	-	-	-
Dimensions internes (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Dimensions externes (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Matériau	-	-	-	-	-	-	-
Epaisseur (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Couleur	-	-	-	-	-	-	-
Recyclable*	-	-	-	-	-	-	-

*+=Oui / -=Non



> PALETTISATION

Carton



Unités

48

Poids net (kg)

4,15

Poids brut (kg)

4,87

Palette



Cartons/couche

8

Couches

12

Total cartons

96

Poids (kg)

493

Hauteur (m)

1,73

Type de palette

-

IMAGE DU PRODUIT PRÊT À ÊTRE CONSOMMÉ



CERTIFICATIONS ET CLAIMS OU LABELS DE COMMUNICATION

> CERTIFICATIONS:

> CLAIMS OU LABELS DE COMMUNICATION:

RÉGLEMENTATION APPLICABLE

- Règlement (CE) 852/2004, et modifications ultérieures, concernant l'hygiène des produits alimentaires.
- Règlement (CE) 2073/2005, et modifications ultérieures, concernant les critères microbiologiques applicables aux produits alimentaires.
- Règlement (CE) 396/2005, et modifications ultérieures, concernant les limites maximales de résidus de pesticides dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale.
- Règlement (UE) 915/2023, et modifications ultérieures, fixant la teneur maximale de certains contaminants dans les produits alimentaires.
- Règlement (UE) 1169/2011, et modifications ultérieures, concernant les informations sur les denrées alimentaires fournies au consommateur.
- Règlement (CE) 1333/2008, et modifications ultérieures, sur les additifs alimentaires.
- OGM (Organisme Génétiquement Modifié) et Radiations Ionisantes: Les matières premières utilisées dans la préparation de ce produit n'ont pas été traitées avec des rayonnements ionisants et ne contiennent ni ne proviennent d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) et ne nécessitent donc pas d'étiquetage spécial. Législation applicable:
 - Règlement (CE) 1829/2003, et modifications ultérieures, sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.
 - Règlement (CE) 1830/2003, et modifications ultérieures, concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés.

Toute copie imprimée peut être obsolète.

