Coup de pates® TRADITION & INNOVATION	**Référence/ Reference/ Artikelnummer : 27661** **ENTREMETS FRAISE DES BOIS CITRON EN BANDE - 27661**	 Suggestion de présentation/ Serving suggestion/ Serviervorschlag
Version/ Version : 1 Modifié le/ Modified/ Stand : 30/09/2015	*Les produits Coup de Pates® ne sont pas concernés par l'étiquetage OGM/ GMO's labeling does not apply to Coup de Pates® products/ Die Coup de Pates® Produkte unterliegen nicht der GVO-Kennzeichnung*	

INFORMATIONS PRODUIT/ PRODUCT INFORMATION/ PRODUKT INFORMATIONEN

Poids Pièce/ Unit weight/ Stückgewicht (g) :	**700**	Durée de vie à -18°C/ Shelf life at -18°C/ Mindesthaltbarkeit bei -18°C :	**12 mois/month/Monate**
Nb Unités/Carton// Nb units/box// Stückzahl im Karton:	**6.0000**	Durée de vie après décongélation pour les produits prêts à consommer/ Shelf life after defrosting (for ready to serve products)/ Haltbarkeit nach dem Auftauen (für fertig gebackene Produkte):	**24 Heures à 4°C**
Etat Produit/ Convenience level/ Convenience-Grad :	**Cuit surgelé/ Baked frozen/ Fertig gebacken, tiefgefroren**	Code EAN13 :	**3604380276610**
Numéro Agrément Sanitaire/ SanitarJapproval N°/ Genusstauglichkeitskennzeichnung :	***non***	Code EAN colis/ Box/ Karton :	**Oui/ Yes/ Ja**
Code Douanier/ Customs Code/ Zolltarifnummer :	**19059055**	Code EAN palette/ Pallet/ Palette :	**Oui/ Yes/ Ja**

DIMENSIONS PRODUIT/ PRODUCT DIMENSIONS/ PRODUKT PARAMETER

	Longueur/ Lenth/ Länge	**Largeur/ Width/ Breite**	**Hauteur/ Height/ Höhe**	**Epaisseur/ Thickeness/ Dicke**	**Diamètre/ Diameter/ Durchmesser**
Produit livré/ Delivered product/ Geliefertes Produkt	**360.0000 (-)**	**80.0000 (-)**		**(-)**	

CONSEILS D'UTILISATION/ PREPARATION INSTRUCTIONS/ ZUBEREITUNGSHINWEISE

	Décongélation/ Defrosting/ Auftauen : décongeler le produit 4 à 5 heures à température comprise entre 0 et 4°C		**Cuisson Plancha/ Plancha/ Pfanne** :
	Pousse/ Proving/ Gärschrank :		**Cuisson Four/ Baking/ Backofen** :
	Réchauffage Micro-ondes/ Micro-wave reheating/ Mikrowelle :		**Cuisson Friture/ Frying/ Fritteuse** :
	Cuisson Grill/ Grill/ Grillen :		**Cuisson Vapeur/ Steam oven/ Dampfgarer :**
Commentaire/ Comment/ Kommentar:			

CONDITIONNEMENT/ CONDITIONING/ VERPACKUNGSDATEN UND -ABMESSUNGEN

Description du conditionnement/ Conditioning description/ Verpackungsdetails:
Accessoires/ Accessories/ Zubehör :

Dimensions Carton/ Box dimensions/ Karton Abmessungen (mm)	Poids carton/ Box weight/ Kartongewicht (g)	Palettisation/ Palletisation/ Palettisierung
Longueur/ length/ Länge : **400.0000** Largeur/ width/ Breite : **214.0000** Hauteur/ height/ Höhe : **213.0000**	Vide/ Empty box/ Kartongewicht : **204.0000** Net/ Net/ Nettogewicht Kartoninhalt : **4200.0000** Brut/ Gross/ Bruttogewicht : **5490.1200**	Nb Cartons/Couche// Nb boxes/layer// Anzahl Kartons/Lage : **10.00** Nb Cartons sur la tranche/ Nb boxes packed sideways/ Anzahl Kartons auf der Seitenpalette : **0.00** Nb Couches/Palette// Nb layers/pallet// Anzahl Lagen/Palette: **8.00** Nb Cartons/Palette// Nb boxes/pallet// Anzahl Kartons/Palette: **80.00** Hauteur Palette/ Pallet height/ Palettenhöhe (m) : **1.85**

NFORMATIONS MICROBIOLOGIQUES/ MICROBIOLOGICAL INFORMATIONS/ MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

Germes/ Germs/ Keim	Critères/ Criteria/ Parameter	Unité/ Unit/ Einheit
Escherichia coli	< 10	/g
Staphylococcus coag +	< 100	/g
Salmonella	Absence/ Absence/ Nicht nachweisbar	/25g
Listeria monocytogenes	Absence/ Absence/ Nicht nachweisbar	/25g

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/ NUTRITIONAL VALUES/ NÄHRWERTE

Valeur calorique/ Energy value/ Energie (KJ/100g) :	833.0000	**Taux de glucides assimilables/ Carbohydrates content/ Kohlenhydrate (g/100g) :**	*27.0000*
Valeur calorique/ Energy value/ Energie (Kcal/100g) :	200.0000	*Dont sucres/ Sugars/ davon Zucker (g/100g) :*	*23.0000*
Taux de matières grasses/ Fats content/ Fett (g/100g) :	8.7000	**Fibres alimentaires/ Alimentary fibres/ Ballaststoffe (g/100g) :**	0.9000
Dont taux d'acides gras saturés/ Saturates/ davon gesättigte Fettsäuren (g/100g) :	*5.3700*	**Taux de protéines/ Proteins content/ Eiweiβ (g/100g) :**	2.4000
Mono-insaturés/mono-unsaturates/ ungesättigte Fettsäuren (g/100g) :	*2.0400*	**Taux de sel/ Salt content / Salz (g/100g) :**	0.0600
Poly-insaturés/ polyunsaturates/ mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g/100g) :	*0.4000*		
Dont taux d'acides gras trans/ Trans fat content/ Transfettsäuren (g/100g) :	*0.6000*		

INFORMATIONS DOUANIERES/ CUSTOMS INFORMATIONS/ ZOLL INFORMATIONEN

	% produit fini/ finished product/ im TK Produkt
Matières grasses du lait/ Milk fat/ Milchfett	
Alcool/ Alcohol/ Alkohol	0.0000
Farine de blé/ Wheat flour/Weizenmehl	3.8300
Lactose/ Lactose/ Laktose	0.3000
Taux de sucre ajouté (saccharose) / Added sugar content (sucrose) / Zugesetzter Zucker (g/100g)	21.1000

	Oui/Non // Yes/No // Ja/Nein
Produits ionisés/ Ionized product/ Ionisiertes Produkt	Non/ No/ Nein
Matières grasses végétales/ Vegetable fat/ Pflanzliche Fette	Oui/ Yes/ Ja
Dérivés de porc/ Pork byproducts/ Schweinderivat	Oui/ Yes/ Ja
Matière première d'origine animale/ Animal raw material/ Tierische Rohstoffe	Oui/ Yes/ Ja

ALLERGENES/ ALLERGENS

Allergènes/ Allergens/ Allergene	Présence/ Contain/ Enthält	Traces possibles/ May contain/ Spuren von
Céréales contenant du gluten et produits à base de gluten/ Cereals containing gluten and products containing gluten/ Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X	
Crustacés et produits à base de crustacés/ Crustaceans and products containing crustaceans/ Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		
Œufs et produits à base d'œufs/ Eggs and products containing eggs/ Eier und Eierzeugnisse	X	
Poissons et produits à base de poissons/ Fish and products containing fish/ Fisch und Fischerzeugnisse		
Arachides et produits à base d'arachides/ Peanuts and products containing peanuts/ Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		
Soja et produit à base de soja/ Soya and products containing soya/ Soja und Sojaerzeugnisse		X
Lait, produits laitiers et dérivés/ Milk and products derivates milk/ Milch und Milcherzeugnisse	X	
Fruits à coques et produits dérivés/ Nuts and products derivates/ Schalenfrüchte, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Céleri et produits à base de céleri/ Celery and products containing celery/ Sellerie und Sellerieerzeugnisse		
Moutarde et produit à base de moutarde/ Mustard and products containing mustard/ Senf und Senferzeugnisse		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame/ Sesame seeds and products containing sesame seeds/ Sesam und Sesamerzeugnisse/		
Sulfites et dioxyde de soufre si [SO2] > 10 mg/kg ou mg/l// Sulfites and sulphur dioxide [SO2] > 10 mg/kg or mg/l// Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben		
Lupin et produit à base de lupin/ Lupine and products containing lupine/ Lupine und Lupinenerzeugnisse		
Mollusques et produits à base de mollusques/ Mollusk and products containing mollusk/ Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		

6 Entremets Fraises des Bois Citron en bande 700g
6 Lemon wild strawberry bavarois in bars 700g

Pâtisserie surgelée, prêt à servir. Deep-frozen patisserie, ready-to-serve.

27661

Ingrédients Mousse fraise (29,4%) (Crème (1), sucre, purée de fraise (14,5%), purée de fraise des bois (14,5%), eau, gélatine de porc, stabilisant E420-E340, correcteur d'acidité E339), Mousse citron (23%) (Crème (1), eau, sucre, purée de citron (1%) (Purée concentrée de citron, purée de citron, eau, correcteur d'acidité E330), sirop de glucose de blé, gélatine de porc, stabilisant E420-E340, correcteur d'acidité E339), biscuit moelleux (16%) (sucre, eau, , farine de BLÉ, farine de BLÉ malté, antioxydant E306, jaunes d'ŒUFS, albumine d'ŒUF, Fraises des bois (12%), Glaçage neutre (8,9%) (Eau, sirop de glucose-fructose, sucre, arôme naturel, gélifiant E440, correcteur d'acidité E330-E333-E332, conservateur E202), Nappage fraise (7%) (Eau, sucre, purée de fraise (25%)), Nappage neutre (2,4%) (2), Nappage fraise des bois (2,4%) (Purée de fraise des bois (48,9%) , purée de framboise (26,6%), nappage neutre (2), eau, gélatine de porc, colorant E120, caramel (sucre, eau). Produit dans une usine qui utilise des fruits à coques et des produits à base de soja.
(1) Crème (LAIT écrémé, matières grasses végétale (Palme, coco.), émulsifiant E471-E433, épaississant : E410)
(2) Nappage neutre (Sucre, eau, sirop de glucose -fructose, amidon de maïs, gélifiant E440-E407, correcteur d'acidité E450-E332, E330, conservateur E202, arôme),

Ingredients: Strawberry mousse (29,4%) (cream (1), sugar, strawberry puree (14,5%), wild strawberry puree (14,5%), water, pork gelatin, stabilizers E420-E340, acidity regulator E339), Lemon mousse (23%) (cream (1), water, sugar, lemon puree (1%) (concentrated lemon puree, lemon puree, water, acidity regulator E330), wheat glucose syrup, pork gelatin, stabilizers E420-E340, acidity regulator E339), Sponge cake (16%) (sugar, water, WHEAT flour, malted WHEAT flour, antioxydant E306, EGG yolk, EGG albumin, Wild strawberries (12%), Neutral glazing (8,9%) (water, glucose-fructose syrup, sugar, natural flavour, gelling agent E440, acidity regulator E330-E333-E332, conservative E202), Strawberry topping (7%) (water, sugar, strawberry puree (25%)), Neutral topping (2,4%) (2), Wild strawberry topping (2,4%)(wild strawberry puree (48,9%), raspberry puree (26,6%), neutral topping (2), water, pork gelatin, colour E120, caramel (sugar, water)
Produced in a factory which uses nuts and products derived from soybeans.
(1) cream (skimmed MILK, vegetable fats (palm, coconut), emulsifiers E471-E433, thickener E410).
(2) Neutral topping (sugar, water, glucose-fructose syrup, maize starch, gelling agent E440-E407, acidity regulators E450-E332-E330, conservative E202, flavour)

Informations nutritionnelles g/100g ou pour 100g de produit / Nutritional Informations par g/100g or per 100g of produc : Energie/Energy: 833kJ/200kcal. Matières grasses/Fat: 8,7g dont Acides Gras Saturés/Saturates: 5,4g. Glucides/Carbohydrates: 27g dont Sucres/Sugars: 23g. Protéines/Proteins: 2,4g. Sel/Salt: 0,06g.

Conseils d'utilisation :
- Découper la plaque encore congelée en fonction de vos besoins à l'aide d'un couteau dont la lame aura été préalablement plongée dans l'eau chaude
- Décongeler les produits 4 à 5 heures à une température comprise entre 0 et 4°C
- Après décongélation et maintien à 4°C, le produit se conserve au maximum 24 heures

Directions for use:
- Cut the still deep-frozen plate with a knife of which the blade has been plunged into hot water
- Let thaw the products during 4 to 5 hours at a temperature between 0 et 4°C.
- After defrosting and at a temperature of 4°C, keep the product for max 24 hours

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE
DO NOT REFREEZE AFTER DEFROSTING

Poids net:
Net weight: **4,2 kg**

Coup de pates

COUP DE PATES S.A.S. - ZAC DU BEL AIR - 14-16 AVENUE JOSEPH PAXTON - FERRIERES EN BRIE - 77614 MARNE LA VALLEE CEDEX 3

A conserver à -18°C Fabriqué en UE **Date de fabrication / A consommer de préférence avant le: voir sur le côté du carton.**
Storage: at -18°C Produced in EU **Date of production/ Best before : see side of the box.**

(01)09342802718191(17)161231(10)1