

3.2 Manipulation produit

Conditions de transport et stockage:		-18° C Ne pas recongeler un produit décongelé!	
DDM à partir de la date de production: (en respectant les conditions de stockage)		365 jours	
Durée de vie recommandée pour les produits cuits:		Remarque:	
Recommandation pour la conservation:		4,0 Jour(s)	<input checked="" type="checkbox"/> à 4 °C
		Remarque:	
Instructions de décongélation:	Durée de décongélation	1h-1h30	<input checked="" type="checkbox"/> à 4 °C

3.3 Paramètres physiques et chimiques

Paramètre	Unité de mesure	Valeur cible	Limite supérieure	Limite inférieure
Poids par pièce	g	10	10.9	9.1
Hauteur	mm	23	25	21
Diamètre	mm	34	38	30

3.4 Emballages et dimensions

Palette:	Cartons par palette:	176
	Couches par palette:	22
	Cartons par couche:	8
	Hauteur de palette, palette incl. [mm]:	1712
	Poids brut total palette, palette incl. [kg]:	Ca. 248
Carton:	Dimensions extérieures LxIxh [mm]:	395 x 294 x 71
	Poids [g]:	176,0
	Nombre de pièces dans le carton [pce]:	200
	poids net carton:	2000
Sac intérieur:	Dimensions [mm]:	420 x 150 x 500
	Poids par sac intérieur [g]:	10,0
	Matériau:	PEHD
	Nombre de sacs intérieurs dans le carton:	1
	Sac intérieur fermé:	Non
	Type/moyen de fermeture:	plié
Additional Information:	Individually wrapped?:	0

Autres

Pas de données.

4 Composition

4.1 Déclaration des ingrédients

Ingrédients:
noix de coco râpée 35%, sucre, OEUFS, eau, crème pâtissière en poudre (sucre, amidon modifié, LACTOSÉRUM en poudre, graisse végétale palme, sirop de glucose, protéines de LAIT, épaississant E401, sel, arôme, colorants (E160a, E101)). Le produit peut contenir des traces de fruits à coques, gluten , moutarde, poisson, soja, sulfite.

Coup de Pates S.A.S.

Spécification du produit

4.2 Autres ingrédients

Ingrédient	Contenu oui / non	Si oui, % dans le produit fini
Alcool	Le produit contient-il de l'alcool (même non obligatoire à déclarer) ?	
	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Si oui, combien vol.%?
Matière grasse végétale	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Matière grasse laitière	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Farine de blé	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Lactose	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Matières premières d'origine animale	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Dérivés du porc	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Sel	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	0,2
Huile de palme	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	RSPO Segregation

4.3 Déclaration des allergènes

Utilisation d'ingrédients à potentiel allergène

Catégorie	Identification selon:	Utilisé dans le produit			Type, désignation exacte (ex. farine de blé, lait, etc.)
	Directives UE	Traces	Oui	Non	
Lait et produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	lactosérum, semoule de blé
Oeufs et produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	oeuf entier pasteurisé
Soja et produits dérivés	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Céréales contenant du gluten Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et autres variétés hybrides	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Poissons et produits dérivés	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Crustacés et produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mollusques et produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fruits à coque Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland et produits dérivés	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Arachides et produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Graines de sésame et produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sulfites (E220 - E228) dont la teneur dépasse 10 mg/kg ou 10 ml/l et les produits dérivés	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Céleri et produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupin et produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Moutarde et produits dérivés	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Coup de Pates S.A.S.

Spécification du produit

5 Information nutritionnelle

Conformément à (UE) n° 1169/2011

Valeurs nutritionnelles pour 100g	
Energie:	1813 kJ
	436 kcal
Matière grasse	29.3 g
dont acides gras saturés:	26.7 g
acides gras mono-insaturés:	2.1 g
acides gras poly-insaturés:	0.5 g
Glucides:	33.8 g
dont sucres:	28.7 g
Fibres:	6.5 g
Protéines:	6.0 g
Sel:	0.2 g

6 Irradiation / Acides gras trans

Le produit a-t-il été traité avec un rayonnement ionisant ?	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non
Le produit fini contient-il des ingrédients qui ont été traités par rayonnement ionisant ?	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non
Le produit contient-il des acides gras trans artificiels ?	Non	
Quantité		

7 Autres ingrédients

Le produit fini a-t-il été traité avec des nanotechnologies?	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non
Le produit fini contient-il des ingrédients OGM?	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non

8 Etiquette

Coup de Pates

Conseils d'utilisation: Laisser décongeler 1h à 1h30 entre 0°C et 4°C. Après décongélation et maintien à 4°C, le produit se conserve au maximum 4 jours.
Anwendungsempfehlung: Auftaueschicht 1-1,5 Stunden bei 0 bis +4°C auftauen lassen. Aufgetautes Produkt bei +4°C maximal 4 Tage halten.
How to prepare the product: Defrost for product for 1h-1h30 at 0° + 4°C After defrosting, you can keep the product at 4°C for 4 days maximum.

Ingredients: Nappé de cacao 35% (liqueur non UE), sucre semoule, OEUFS*, eau, crème pâtissière (sucre, amidon modifié, poudre de LACTOSE/ROHM, matière grasse (pâtes), sirop de glucose, protéines du LAIT, épaississant: E401, sel, arôme, colorants (E160a, E102)).
Zutaten: Kakaoauszug 35% (Eierlikör* keine EU), Zucker, EIER*, Wasser, Kondensmilch (Zucker, modifizierte Stärke, MOLKENPULVER, Pflanzl., Glukosesirup, MILCHPROTEIN, Verdickungsmittel (E401), Speisesalz, Aroma, Farbstoffe (E160a, E102)).
Kern-Ingredients: Schokolade, Milch, Schokolade, Fisch, Saft und Stoff enthalten. *Eier sind Freilandhühner.
Ingredients: Cocoa(s) 35% (non-UE origin), sugar, EGG(S)*, water, custard cream (sugar, modified starch, WHEY powder, vegetable fat (paste), glucose syrup, MILK proteins, gelling agent: E401, salt, flour, colorings (E160a, E102)).
May contain traces of: gluten, soya, nuts, fish, mustard, sulphites. *San eggs.

Produits cuisés surgelés
Fertig gebacken, tiefgefroren
Cooked frozen product

25263

N° lot: 001118M3P
Lot number: 001118M3P
Batch number: 001118M3P

A conserver à -18°C
Tiefgefrieren lagern bei -18°C
Store at -18°C

N° carton: 0005
Carton number: 0005

A conserver de préférence avant le: 06/05/21
Mehdestens halten bis: 06/05/21
Best before: 06/05/21

Poids Net: 2.000 Kg
Nettogewicht: 2.000 Kg
Net weight: 2.000 Kg

Fabriqué en France / hergestellt in Frankreich / Made in France
Coup de Pates SAS - 14-16 Avenue Joseph Paxton - Ferrières en Brie - 77614 MARNE LA VALLÉE Cedex 3

Ne jamais recongeler un produit décongelé. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Don't refreeze once defrosted.