



Référence/Reference : 28178

BRETZEL



Suggestion de présentation/
Serving suggestion

Version/Version : 1
Modifié le/ Modified : 31/03/2014

Les produits Coup de Pâtes® ne sont pas concernés par l'étiquetage OGM/ GMO's labeling does not apply to Coup de Pâtes® products

INFORMATIONS PRODUIT/ PRODUCT INFORMATION

Poids Pièce/ Unit weight (g) : **95.0000**

Nb Unités/Carton// Nb units/box : **80.0000**

Etat Produit/ Convenience level : **Cru surgelé**

Numéro Agrément Sanitaire/

Sanitary Approval N° : **non exigé**

Code Douanier/ Customs Code : **19059090**

Durée de vie à -18°C/ Shelf life at -18°C : **6 mois/month**

Durée de vie après décongélation pour les produits prêts à consommer/ Shelf life after defrosting (for ready to serve products):

Code EAN13 : **3604380281782**

Code EAN colis/ box : **oui**

Code EAN palette/ pallet : **oui**

DIMENSIONS PRODUIT/ PRODUCT DIMENSIONS

	Longueur/ Lenth	Largeur/ Width	Hauteur/ Height	Epaisseur/ Thickness	Diamètre/ Diameter
Produit livré/ Delivered product	140.0000 mm	115.0000 mm	20.0000 mm	mm	

CONSEILS D'UTILISATION/ PREPARATION INSTRUCTIONS

	Décongélation/ Defrosting : 15 à 20 minutes entre 0°C et +4°C		Cuisson Plancha/ Plancha :
	Pousse /Proving :		Cuisson Four /Baking : 165°C-175°C pendant 10-12minutes
	Réchauffage Micro-ondes/ Micro-wave reheating :		Cuisson Friture/ Frying :
	Cuisson Grill/ Grill :		Cuisson Vapeur / Steam oven : ne pas ajouter de vapeur / laisser l'aération ouverte

Commentaire/ Comment: Soudouder avec le gros sel fourni dans le carton avant la cuisson

CONDITIONNEMENT/ CONDITIONING

Description du conditionnement/ Conditioning description: Vendu par carton de 80 unités

Accessoires/ Accessories :

Dimensions Carton/ Box dimensions (mm)	Poids carton/ Box weight (g)	Palettisation/ Palletisation
Longueur/ length : 590.0000 Largeur/ width : 395.0000 Hauteur/ height :	Vide/ Empty box : 537.0000 Net/ Net : 7600.0000 Brut/ Gross : 8339.0000	Nb Cartons/Couche // Nb boxes/layer : 4 Nb Cartons sur la tranche/ Nb boxes packed sideways : Nb Couches /Palette // Nb layers/pallet : 11 Nb Cartons/Palette // Nb boxes / pallet : 44 Hauteur Palette/ Pallet height (m) :

INFORMATIONS MICROBIOLOGIQUES/ MICROBIOLOGICAL INFORMATION

Germes/ Germs	Critères/ Criteria	Unité/ Unit
Escherichia coli	<10	/g
Staphylococcus à coagulase positive	<100	/g
Salmonella	abs	/25g
Listeria monocytogenes	abs	/25g

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/ NUTRITIONAL VALUES

Valeur calorique/ Energy value (KJ/100g)	1018.3000
Taux de graisses/ Fats content (%) :	4.4000
- Dont taux d'acides gras trans/ Trans fat content (%)	0.1000
- Dont taux d'acides gras saturés/ Saturates content (%)	0.7000
Taux de sel/ Salt content (%)	1.7500
Fibres alimentaires/ Alimentary fibres	2.6000

Valeur calorique/ Energy value (Kcal/100g)	241.2000
Taux de protéines/ Proteins content (%)	8.1000
Taux de glucides assimilables/ Carbohydrates content (%) :	41.0000
- Dont sucres/ Sugars (%)	1.3000
Taux de sucre ajouté (saccharose) / Added sugar content (sucrose) (%)	0.1000

INFORMATIONS DOUANIERES/ CUSTOMS INFORMATION

	% produit fini/ finished product
Matières grasses du lait/ Milk fat	0.3600
Alcool/ Alcohol	0.0000
Farine de blé/ Wheat flour	60.2000
Lactose/ Lactose	0.5000

	Oui/Non
Produits ionisés/ Ionized product	Non
Matières grasses végétales/ Vegetable fat	Oui
Dérivés de porc/ Pork byproducts	Non
Matière première d'origine animale/ Animal raw material	Oui

ALLERGENES/ ALLERGENS

Allergènes/ Allergens	Présence/Contain	Traces possibles/ May contain
Céréales contenant du gluten et produits à base de gluten / Cereals containing gluten, and products containing gluten	X	
Crustacés et produits à base de crustacés / Crustaceans and products containing crustaceans		
Œufs et produits à base d'œufs/ Eggs and products containing eggs		X
Poissons et produits à base de poissons / Fish and products containing fish		
Arachides et produits à base d'arachides / Peanuts and products containing peanuts		
Soja et produit à base de soja / Soya and products containing soya		X
Lait, produits laitiers et dérivés / Milk and products derivatives milk	X	
Fruits à coques et produits dérivés / Nuts and products derivatives		
Céleri et produits à base de céleri / Celery and products containing celery		
Moutarde et produit à base de moutarde / Mustard and products containing mustard		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame seeds and products containing sesame seeds		
Sulfites et dioxyde de soufre si [SO2] > 10 mg/kg ou mg/l / Sulfites and sulphur dioxide [SO2] > 10 mg/kg or mg/l		
Lupin et produit à base de lupin / Lupine and products containing lupine		
Mollusques et produits à base de mollusques / Mollusk and products containing mollusk		

FRAGILE**80 BRETZELS 95g / 80 PRETZEL 95G**

PRODUITS CRUS SURGELES / RAW FROZEN PRODUCTS

INGREDIENTS : Farine de blé (GLUTEN), eau, huile de colza, levure, sel iodé, poudre de crème (LAIT), farine de blé malté (GLUTEN), poudre de lactosérum (LAIT), sucre, épaississant : E 412, extrait d'orge malté (GLUTEN), émulsifiant : E 472e, correcteurs d'acidité (E 524, E 450, E 341), dextrose (BLE), agents de traitement de la farine (alpha-amylase, xylanase), Peut contenir des traces de soja et d'œuf.

MODE DE CUISSON : Laisser décongeler pendant environ 15 à 20 minutes entre 0 et 4°C. Préchauffer le four à 170°C puis cuire 10-12 minutes à 165-175°C. Pas de vapeur, aération ouverte. Souffler de gros sel avant la cuisson.

INGREDIENTS : Wheat flour (GLUTEN), Water, Rapeseed oil, yeast, iodized salt, cream in powder (MILK), malted wheat flour (GLUTEN), whey in powder (MILK), sugar, thickener : E412, malted barley extract (GLUTEN), emulsifier : E472e, acidity regulator (E524, E450, E341), wheat dextrose, agent of flour treatment (alpha-amylase, xylanase) May contain: soya, egg.

HOW TO PREPARE THE PRODUCT : Defrost the product around 15 to 20 minutes at 0°C - +4°C. Preheat the oven at 170°C and bake 10-12min at 165-175°C. No steam, airing opened. Before baking, sprinkle grind salt over the product. All appliances vary. The following are guidelines only.

Poids net (kg) / Net weight (kg): 7,60**Lot / Batch : 200314****A CONSOMMER JUSQU'AU : 16/09/14
BEST BEFORE :**

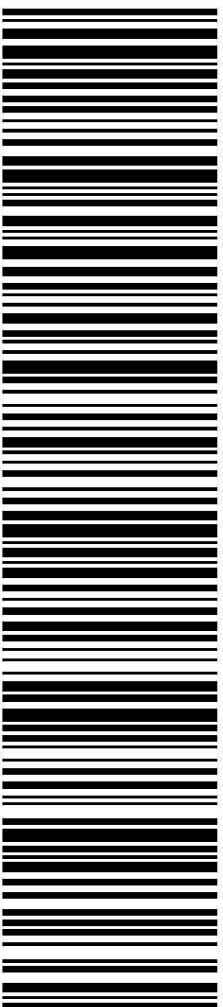
COUP DE PATES SAS - ZAC du Bel air

14-16 Avenue Joseph Paxton- Ferrières en Brie
77614 MARNE LA VALLÉE CEDEX 3 FRANCE

**A CONSERVER A -18°C / STORE AT -18°C OR LOWER
NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE /
ONCE DEFROSTED, DO NOT REFREEZE
Fabriqué en France / Made in France**

28178

Values nutritionnelles pour 100g:	
Nutritional values per 100g:	
Energie / Energy:	1018,3 kJ
Energie / Energy:	241,2 kcal
Lipides / Fat:	4,4 g
dont acides gras saturés	0,7 g
of which saturated fatty acids:	
Glucides / Carbohydrates:	41 g
dont sucres / of which sugar:	1,3 g
Protéines / Protein:	8,1 g
Sel / Salt :	1,76 g



(01)03604380281782(10)200314(15)140916(91)0576901532