



Référence/ Reference/ Artikelnummer :
29031

ASSORTIMENT DE 4 PETITS PAINS BROCHETTE
N°2



Suggestion de présentation/ Serving
suggestion/ Servierorschlag

Version/ Version : 2.0
Modifié le/ Modified/ Stand : 04/12/2015

*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) :	33.0000	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:	180.0000	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):	2 jours
Etat Produit/ Convenience level/ Convenience-Grad :	Précuit surgelé/ Part- baked frozen/ Halbgebacken, tiefgefroren	Code EAN13 :	03604380290319
Numéro Agrément Sanitaire/ SanitarJapproval N°/ Genusstauglichkeitskennzeichnung :	Non/ No/ Nein	Code EAN colis/ Box/ Karton :	Non/ No/ Nein
Code Douanier/ Customs Code/ Zolltarifnummer :	19059090	Code EAN palette/ Pallet/ Palette :	Non/ No/ Nein

DIMENSIONS PRODUIT/ PRODUCT DIMENSIONS/ PRODUKT PARAMETER

	Longueur/ Lenth/ Länge	Largeur/ Width/ Breite	Hauteur/ Height/ Höhe	Epaisseur/ Thickness/ Dicke	Diamètre/ Diameter/ Durchmesser
Produit livré/ Delivered product/ Geliefertes Produkt					
petit pain campagne (finition grains de tournesol et flocons d'avoines)	7.0000 cm (6.0000-8.0000)	6.0000 cm (5-7)		4.0000 cm (3-5)	
petit pain seigle (finition graines de citrouilles)	7.0000 cm (5.5000-8.5000)	6.0000 cm (4.5- 7.5)		4.0000 cm (2.5- 5.5)	
Mini pain céréales (finition graines de tournesol)	6.5000 cm (5.0000-8.0000)			4.0000 cm (3-5)	6.5000 cm (5.0000- 8.0000)
Mini pain céréales (finitions flocons d'avoines et graines de sésames)	7.0000 cm (5.5000-8.5000)			4.0000 cm (3-5)	6.0000 cm (4.5000- 7.5000)

CONSEILS D'UTILISATION/ PREPARATION INSTRUCTIONS/ ZUBEREITUNGSHINWEISE

	Décongélation/ Defrosting/ Auftauen : 10-15 min / 0 et 4 °C		Cuisson Plancha/ Plancha/ Pfanne : non
	Pousse/ Proving/ Gärschrank : Non		Cuisson Four/ Baking/ Backofen : 10-12 min / 180-190°C
	Réchauffage Micro-ondes/ Micro-wave reheating/ Mikrowelle : Non		Cuisson Friture/ Frying/ Fritteuse : non
	Cuisson Grill/ Grill/ Grillen : non		Cuisson Vapeur/ Steam oven/ Dampfgarer : non

Commentaire/ Comment/ Kommentar: préchauffer le four à 200°C

CONDITIONNEMENT/ CONDITIONING/ VERPACKUNGSDATEN UND -ABMESSUNGEN

Description du conditionnement/ Conditioning description/ Verpackungsdetails: 45 assortiments de 4 petits pains brochettes par carton

Accessoires/ Accessories/ Zubehör : pics

Dimensions Carton/ Box dimensions/ Karton Abmessungen (mm)	Poids carton/ Box weight/ Kartongewicht (g)	Palettisation/ Palletisation/ Palettisierung
Longueur/ length/ Länge : 593.0000 Largeur/ width/ Breite : 393.0000 Hauteur/ height/ Höhe : 250.0000	Vide/ Empty box/ Kartongewicht : 700.0000 Net/ Net/ Nettogewicht Kartoninhalte : 5940.0000 Brut/ Gross/ Bruttogewicht : 6876.0000	Nb Cartons/Couche// Nb boxes/layer// Anzahl Kartons/Lage : 4.00 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 : 32.00 Hauteur Palette/ Pallet height/ Palettenhöhe (m) : 2.15

INFORMATIONS MICROBIOLOGIQUES/ MICROBIOLOGICAL INFORMATION/ MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER

Germes/ Germs/ Keim	Critères/ Criteria/ Parameter	Unité/ Unit/ Einheit
Escherichia coli	< 10	/g

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/ NUTRITIONAL VALUES/ NÄHRWERTE

Valeur calorique/ Energy value/ Energie (KJ/100g) :	1290.0000	Taux de glucides assimilables/ Carbohydrates content/ Kohlenhydrate (g/100g) :	44.8800
Valeur calorique/ Energy value/ Energie (Kcal/100g) :	307.0000	<i>Dont sucres/ Sugars/ davon Zucker (g/100g) :</i>	1.2800
Taux de matières grasses/ Fats content/ Fett (g/100g) :	8.1000	Fibres alimentaires/ Alimentary fibres/ Ballaststoffe (g/100g) :	3.0000
<i>Dont taux d'acides gras saturés/ Saturates/ davon gesättigte Fettsäuren (g/100g) :</i>	1.1900	Taux de protéines/ Proteins content/ Eiweiß (g/100g) :	11.4300
<i>Mono-insaturés/ mono-unsaturates/ ungesättigte Fettsäuren (g/100g) :</i>	nd	Taux de sel/ Salt content / Salz (g/100g) :	1.1900
<i>Poly-insaturés/ polyunsaturates/ mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g/100g) :</i>	nd		
<i>Dont taux d'acides gras trans/ Trans fat content/ Transfettsäuren (g/100g) :</i>	0.1000		

INFORMATIONS DOUANIERES/ CUSTOMS INFORMATIONEN/ ZOLL INFORMATIONEN

	% produit fini/ finished product/ im TK Produkt
Matières grasses du lait/ Milk fat/ Milchfett	0.0000
Alcool/ Alcohol/ Alkohol	0.0000
Farine de blé/ Wheat flour/Weizenmehl	47.8000
Lactose/ Lactose/ Laktose	0.0000
Taux de sucre ajouté (saccharose) / Added sugar content (sucrose) / Zugesetzter Zucker (g/100g)	1.0000

	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	Non/ No/ Nein
Matière première d'origine animale/ Animal raw material/ Tierische Rohstoffe	Non/ No/ Nein

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		
Eufs 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 derivatives milk/ Milch und Milcherzeugnisse		
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/	X	
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		

LISTE DES INGREDIENTS/ INGREDIENT LIST/ ZUTATENLISTE UND VERKEHRSBEZEICHNUNG

Assortiment de 4 petits pains brochettes N° 2 / Assortment of 4 buns on a stick N° 2

(4 x 45 petits pains/buns)

29031

Seigle (au graines de citrouille), Campagne (graines de tournesol et flocons d'avoine), Céréales (graines de tournesol), céréales (flocons d'avoine, graines de sésame et lin / Rye (with pumpkin seeds), Farmer's bun (sunflower seeds and oat flakes), Cereal (sunflower seeds), Cereal (Oat flakes, Sesame and linseeds).

Produit précuit surgelé /pre- baked frozen product

Ingrédients: Seigle (au graines de citrouille): farine (BLE 45%, SEIGLE 11%), eau, graines de citrouille (13%), levure, sel. Campagne: farine (BLE 50%, SEIGLE 5,5%), eau, graines de tournesol 7%, flocons d'AVOINE 7%, graines de lin, levure, sel, sucre, huile de colza. Céréales (graines de tournesol): farine de BLE, eau, graines de tournesol (16%), farine de SEIGLE, MALT D'ORGE, levure, sel, graines de lin, épices. Céréales (flocons d'avoine, sésame et graines de lin): farine de BLE, eau, graines de lin 7%, flocons d'AVOINE 7%, fèves de SOJA, graines de SESAME 3%, tournesol, farine de SEIGLE, levure, GLUTEN DE BLE, MALT D'ORGE, fibre alimentaire, sel, épices, glucose (BLE), sucre.

Ingrédients: Rye bun (with pumpkin seeds): flour (WHEAT 45%, RYE 11%), water, pumpkin seeds (13%), yeast salt. Farmer's bun: flour (WHEAT 50%, RYE 5.5%), water, sunflower seeds 7%, OAT flakes 7%, linseed, yeast, salt, sugar, rapeseed oil. Cereal bun (sunflower seeds): WHEAT flour, water, sunflower seeds (16%), RYE flour, BARLEY MALT, yeast, salt, linseed, spices. Cereals (oat flakes, sesame and linseeds): WHEAT flour, water, linseed 7%, OAT flakes 7%, SOYbeans, SESAME seeds 3%, sunflower, RYE flour, yeast, WHEAT GLUTEN, BARLEY MALT, dietary fiber, salt, spices, glucose (WHEAT), sugar.

Peut contenir des traces d'oeufs, lait et noix.

Can contain traces of eggs, milk and nuts.

Conseil d'utilisation: Décongeler les produits 10 à 15 minutes à une température comprise entre 0 et 4°C.

Préchauffer le four à 200°C. Cuire 10 à 12 minutes à 180-190°C. (Avec buée, oua fermé). Ouvrir l'oua 3 à 5 min avant la fin de la cuisson.

How to prepare the product: Let defrost the product during 10-15 minutes between 0 and 4 °C . Preheat the oven at 200 °C. Bake 10 to 12 minutes at 180-190 °C (with steam, steam releaser closed). Open the steam releaser, 3 to 5 minutes before the end of the baking.

Instruction de conservation: Conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Storage condition: Store at -18°C. Never refreeze a thawed product.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES = g/100g ou pour 100g de produit.

Valeur énergétique / Energy value 307(Kcal) Valeur énergétique / Energy value 1290 (KJ) Matières grasses / Fats 8,1 (g) Dont acides gras Saturés / Saturates 1,19(g) Glucides / Carbohydrates 44,8 (g) Dont sucres / Sugars 1,28 (g) Protéines / Proteins 11,43 (g) Sel / Salt 1,19 (g)

Accessoires: 45 pics à brochette en bois / Accessories: 45 wooden sticks

A consommer de préférence avant le/ Best before:

02.12.2016

N° de lot / Batch n°: 15337198

Poids net / Net weight (Kg):

5,94 kg



(01) 03604380290319 (10) 15337198 (15) 161202 (91) 0399133341

Fabriqué en UE / Made in UE for: COUP DE PATES SAS ZAC du Bel Air 14-16 avenue Joseph Paxton - Ferrières en Brie 77614 MARNE LA VALLÉE Cedex 3