

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)		18 mois	
Durée de vie recommandée pour les produits cuits:		48,0 heures	<input checked="" type="checkbox"/> à 4° C
		Remarque:	
Instructions de décongélation:	Durée de décongélation	45-60 min	<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	25	28	25
Diamètre	mm	90	95	85

3.4 Emballages et dimensions

Palette:	Cartons par palette:	128
	Couches par palette:	16
	Cartons par couche:	8
	Hauteur de palette, palette incl. [mm]:	1869
	Poids brut total palette, palette incl. [kg]:	Ca. 310
	Pallet Type:	EURO
Carton:	Dimensions extérieures LxIxh [mm]:	397 x 297 x 107
	Poids [g]:	186,0
	Nombre de pièces dans le carton [pce]:	80
	poids net carton:	2000
Produit emballé:	Nombre de pièces dans le carton:	20
	Dimensions [mm]:	120 x 100 x 45
	Description (Blister, sachet, plateau...):	flowpack
	Matière:	OPP
	Poids par emballage:	2
	Apte au passage au microonde, sans effet nocif sur le produit et la santé:	1
Additional Information:	Individually wrapped?:	0

Autres

Pas de données.

4 Composition

4.1 Déclaration des ingrédients

Ingrédients:

LAIT entier, farine de BLÉ, OEUFs, 11% sucre de canne, beurre concentré (LAIT), poudres à lever (E450, E500, amidon de BLÉ), sel.

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	traces
Matière grasse laitière	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	7.7
Farine de blé	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	31.1
Lactose	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	2.1
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	0,93
Huile de palme	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	

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"/>	beurre concentré, lait entier
Oeufs et produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	oeufs
Soja et produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Céréales contenant du gluten Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et autres variétés hybrides	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	amidon de blé, farine de blé
Poissons et produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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:	1181 kJ
	281 kcal
Matière grasse	10.5 g
dont acides gras saturés:	5.8 g
Glucides:	39.4 g
dont sucres:	14.5 g
Fibres:	1.3 g
Protéines:	6.6 g
Sel:	0.9 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

