



Référence/ Reference/ Artikelnummer :
25411

MAXI BRIOCHE TRESSEE CUITE



Suggestion de présentation/ Serving suggestion/ Serviervorschlag

Version/ Version : 1
Modifié le/ Modified/ Stand : 13/12/2012

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) :	2500.0000	Durée de vie à -18°C/ Shelf life at -18°C/ Mindesthaltbarkeit bei -18°C :	18 mois/month/Monate
Nb Unités/Carton// Nb units/box// Stückzahl im Karton:	1.0000	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):	5 jours/days
Etat Produit/ Convenience level/ Convenience-Grad :	Cuit surgelé/ Baked frozen/ Fertig gebacken, tiefgefroren	Code EAN13 :	3604380254113
Numéro Agrément Sanitaire/ SanitarJapproval N°/ Genusstauglichkeitskennzeichnung :	/	Code EAN colis/ Box/ Karton :	Oui/ Yes/ Ja
Code Douanier/ Customs Code/ Zolltarifnummer :	19059090	Code EAN palette/ Pallet/ Palette :	Oui/ Yes/ Ja

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	720.0000 mm (715-725)	180.0000 mm (170-185)	125.0000 mm (115-135)		

CONSEILS D'UTILISATION/ PREPARATION INSTRUCTIONS/ ZUBEREITUNGSHINWEISE

	Décongélation/ Defrosting/ Auftauen : 7-8 h / 0-4°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: Décongeler dans son sachet

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 : 716 Largeur/ width/ Breite : 196 Hauteur/ height/ Höhe : 157	Vide/ Empty box/ Kartongewicht : 475 Net/ Net/ Nettogewicht Kartoninhalt : 2500 Brut/ Gross/ Bruttogewicht : 3011.4000	Nb Cartons/Couche// Nb boxes/layer// Anzahl Kartons/Lage : 6 Nb Cartons sur la tranche/ Nb boxes packed sideways/ Anzahl Kartons auf der Seitenpalette : 0 Nb Couches/Palette// Nb layers/pallet// Anzahl Lagen/Palette: 10 Nb Cartons/Palette// Nb boxes/pallet// Anzahl Kartons/Palette: 60 Hauteur Palette/ Pallet height/ Palettenhöhe (m) : 1.72

INFORMATIONS MICROBIOLOGIQUES/ MICROBIOLOGICAL INFORMATION/ 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

Average of both products

Valeur calorique/ Energy value/ Energie (KJ/100g) :	1682.0000	Taux de glucides assimilables/ Carbohydrates content/ Kohlenhydrate (g/100g) :	50.2000
Valeur calorique/ Energy value/ Energie (Kcal/100g) :	401.0000	Dont sucres/ Sugars/ davon Zucker (g/100g) :	11.3000
Taux de matières grasses/ Fats content/ Fett (g/100g) :	12.6000	Fibres alimentaires/ Alimentary fibres/ Ballaststoffe (g/100g) :	2.4000
Dont taux d'acides gras saturés/ Saturates/ davon gesättigte Fettsäuren (g/100g) :	8.63	Taux de protéines/ Proteins content/ Eiweiß (g/100g) :	7.6000
Mono-insaturés/mono-unsaturates/ ungesättigte Fettsäuren (g/100g) :	3.25	Taux de sel/ Salt content / Salz (g/100g) :	1.0200
Poly-insaturés/ polyunsaturates/ mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g/100g) :	0.7100		
Dont taux d'acides gras trans/ Trans fat content/ Transfettsäuren (g/100g) :	0.2500		

INFORMATIONS DOUANIERES/ CUSTOMS INFORMATION/ ZOLL INFORMATIONEN

	% produit fini/ finished product/ im TK Produkt
Matières grasses du lait/ Milk fat/ Milchfett	10.9000
Alcool/ Alcohol/ Alkohol	0.9800
Farine de blé/ Wheat flour/Weizenmehl	46.6500
Lactose/ Lactose/ Laktose	0.2000
Taux de sucre ajouté (saccharose) / Added sugar content (sucrose) / Zugesezter Zucker (g/100g)	9.8000

	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		
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		
Lait, produits laitiers et dérivés/ Milk and products derivatives milk/ Milch und Milcherzeugnisse	X	
Fruits à coques et produits dérivés/ Nuts and products derivates/ Schalenfrüchte, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
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 [SO ₂] > 10 mg/kg ou mg/l// Sulfites and sulphur dioxide [SO ₂] > 10 mg/kg or mg/l// Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ 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

**1 MAXI BRIOCHE
TRESSEE CUITE
PUR BEURRE
2,5KG**

Produit cuit congelé

Ingrédients:

Farine de BLE, levain (farine de BLE, eau, sel),
beurre concentré 13,3% (colorant: E160a) (LAIT),
sucre, OEUFS frais, sucre inverti, crème fraîche
(LAIT), eau, rhum (épaississant: E466), levure,
sel, arômes (contient alcool), émulsifiants : E471;
E481.

Décor (2%) (sucre, graisse de palme).

Dorure (0,7%) (OEUFs frais).

Conseil d'utilisation:

Décongeler le produit 7-8 heures entre 0-4°C.

Suggestion : Décongeler dans son sachet.

Après décongélation, le produit se conserve maximum 5 jours
à température ambiante.

Informations nutritionnelles (pour 100g):

Valeur énergétique: 401kcal / 1682kJ, Matières grasses: 13g, dont Acides gras
saturés: 8.6g, Glucides: 50g, dont Sucres: 11g, Protéines: 7.6g, Sel: 1.0g.



(01)03604380254113(15)181103(10)C17123(91)0513000000

POIDS NET : 2,5kg

Fabriqué en France

COUP DE PATES® SAS - ZAC du Bel Air - 14-16 Avenue Joseph Paxton Ferrières en Brie
77614 MARNE LA VALLEE CEDEX3

25411

LOT: C17123

**A consommer de
préférence avant le**

Best before:

03/11/2018

A conserver à -18°C

**Ne pas recongeler
un produit décongelé**

**1 MAXI BRIOCHE
BRAIDED BAKED
2.5kg**

Frozen baked product

Ingredients:

WHEAT flour, raising agent (WHEAT flour, water,
salt), concentrated butter (MILK) 13.3% (coloring:
E160a), sugar, EGGS, inverted sugar syrup, creme
fraiche (MILK), water, rum (thickener: E466), yeast,
salt, flavors (contains alcohol), emulsifiers : E471;
E481.

Decoration (2%) (sugar, palm fat).

Egg glaze (0,7%) (EGGS).

How to prepare the product:

Defrost the product 7-8 hours between 0 and 4°C.

Suggestion : Defrost in its bag.

After thawing, the product will keep 5 days.

Average nutritional information (per 100g):

Energy: 401kcal / 1682kJ, Fat: 13g, of which saturates: 8.6g, Carbohydrates: 50g,
of which sugars: 11g, Proteins: 7.6g, Salt: 1.0g.



(01)03604380254113(15)181103(10)C17123(91)0513000000

NET WEIGHT : 2.5kg

Made in France

COUP DE PATES® SAS - ZAC du Bel Air - 14-16 Avenue Joseph Paxton Ferrières en Brie
77614 MARNE LA VALLEE CEDEX3

25411

BATCH: C17123

Best before:

03/11/2018

Store at -18°C

**Never refreeze
a defrosted product.**