

WRAP'S Ø 250

1 Informations générales

Référence	29411
Désignation conformément à la réglementation INCO	Galettes de blé, cuites, surgelées
Pays de production	Belgique
Code douanier	19059080
Numéro EAN	03604380264119

- ☒ Végétalien
☒ Végétarien
☐ Nouvelle spécification
☒ Remplace la spécification du: 12.05.2016

2 Logo de la marque



3 Description du produit

3.1 Etat du produit

Etat du produit	
<input type="checkbox"/>	produit PR (cru)
<input type="checkbox"/>	Produit PP (prépoussé)
<input type="checkbox"/>	Produit PC (précuit)
<input checked="" type="checkbox"/>	Produit PS (prêt à servir)
<input type="checkbox"/>	Autres
<input type="checkbox"/>	Frais
<input checked="" type="checkbox"/>	Surgelé
<input type="checkbox"/>	Ambiant



Produit tel que vendu

Coup de Pates S.A.S.

Spécification du produit

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)		24 mois	
Durée de vie recommandée pour les produits cuits:		24,0 heures	<input checked="" type="checkbox"/> à 4 ° C
		Remarque:	
Instructions de décongélation:	Durée de décongélation	45 min-1h	<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	63	65	61
Diamètre	mm	250	270	230

3.4 Emballages et dimensions

Palette:	Cartons par palette:	78
	Couches par palette:	13
	Cartons par couche:	6
	Hauteur de palette, palette incl. [mm]:	2035
	Poids brut total palette, palette incl. [kg]:	Ca. 466
Carton:	Dimensions extérieures LxIxh [mm]:	590 x 271 x 145
	Poids [g]:	518,0
	Nombre de pièces dans le carton [pce]:	80
	poids net carton:	5040
Sac intérieur:	Dimensions [mm]:	270 x 270 x 30
	Poids par sac intérieur [g]:	12,5
	Matériau:	PA/PE/PET
	Nombre de sacs intérieurs dans le carton:	8
	Sac intérieur fermé:	Oui
	Type/moyen de fermeture:	soudé/scellé

Autres

Pas de données.

Coup de Pates S.A.S.

Spécification du produit

4 Composition

4.1 Déclaration des ingrédients

Ingrédients:

65,0% farine de BLE, eau, huile végétale colza, stabilisants (E422, E412, E466), émulsifiant E471, poudres à lever (E500, E450), acidifiant E296, sel.

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	5.4
Matière grasse laitière	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non	
Farine de blé	<input checked="" type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	65
Lactose	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non	
Sucre (Saccharose)	<input checked="" type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	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	2,5
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Oeufs et produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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"/>	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 EC 1169/2011

Valeurs nutritionnelles pour 100g	sur le produit tel que vendu
Energie:	1360 kJ
	322 kcal
Matière grasse	7,8 g
dont acides gras saturés:	1,3 g
Glucides:	54,4 g
dont sucres:	1,0 g
Fibres:	6,0 g
Protéines:	8,2 g
Sel:	2,5 g

6 Paramètres microbiologiques

Paramètre	Unité	7.2 Pâtisserie/Réception sucrée	
		Valeur cible	Valeur limite
Flore aérobie 30°C	UFC /g	< 100 000	1 000 000
Levures/Moisissures	UFC /g	< 1 000	1 000
Staphylocoques à coagulase +	UFC /g	< 100	100
Bacillus Cereus	UFC /g	< 100	1000
Escherichia coli	UFC /g	< 10	10
Salmonella	/25g	Absence dans 25g	Présence dans 25g
Listeria Monocytogenes	/25g	Absence dans 25g	Présence dans 25g

n.d. = "non détectable"

7 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		

8 Etiquette

