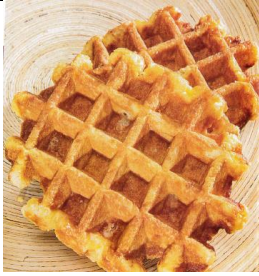
	<b>Référence/ Reference/ Artikelnummer : 25999</b>  <b>GAUFRE LIEGEOISE</b>	
Version/ Version : 1 Modifié le/ Modified/ Stand : 08/01/2015	<i>Les produits Coup de Pâtes® ne sont pas concernés par l'étiquetage OGM/ GMO's labeling does not apply to Coup de Pâtes® products/ Die Coup de Pâtes® Produkte unterliegen nicht der GVO-Kennzeichnung</i>	Suggestion de présentation/ Serving suggestion/ Serviovorschlag









#### INFORMATIONS PRODUIT/ PRODUCT INFORMATION/ PRODUKT INFORMATIONEN

Poids Pièce/ Unit weight/ Stückgewicht (g) :	<b>100</b>	Durée de vie à -18°C/ Shelf life at -18°C/ Mindesthaltbarkeit bei -18°C :	<b>18 mois/month/Monate</b>
Nb Unités/Carton// Nb units/box// Stückzahl im Karton:	<b>27</b>	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):	<b>48H entre 0 et +4°C</b>
Etat Produit/ Convenience level/ Convenience-Grad :	<b>Cuit surgelé/ Baked frozen/ Fertig gebacken, tiefgefroren</b>	Code EAN13 :	<b>3604380259996</b>
Numéro Agrément Sanitaire/ Sanitärapproval N°/ Genusstauglichkeitskennzeichnung :	<b>Non/ No/ Nein</b>	Code EAN colis/ Box/ Karton :	<b>Oui/ Yes/ Ja</b>
Code Douanier/ Customs Code/ Zolltarifnummer :	<b>19053219</b>	Code EAN palette/ Pallet/ Palette :	<b>Non/ No/ Nein</b>

#### DIMENSIONS PRODUIT/ PRODUCT DIMENSIONS/ PRODUKT PARAMETER

	Longueur/ Lenth/ Länge	Largeur/ Width/ Breite	Hauteur/ Height/ Höhe	Epaisseur/ Thickness/ Dicke	Diamètre/ Diameter/ Durchmesser
<b>Produit livré/ Delivered product/ Geliefertes Produkt</b>	<b>110 mm (95-135)</b>	<b>90 mm (85-95)</b>	<b>mm (-)</b>	<b>30 mm (28-32)</b>	<b>mm (-)</b>

#### CONSEILS D'UTILISATION/ PREPARATION INSTRUCTIONS/ ZUBEREITUNGSHINWEISE

	<b>Décongélation/ Defrosting/ Auftauen</b> : Décongeler les produits de 1h à 1h15 au réfrigérateur entre 0 et +4°C		<b>Cuisson Plancha/ Plancha/ Pfanne</b> :
	<b>Pousse/ Proving/ Gärschrank</b> :		<b>Cuisson Four/ Baking/ Backofen</b> : non
	<b>Réchauffage Micro-ondes/ Micro-wave reheating/ Mikrowelle</b> :		<b>Cuisson Friture/ Frying/ Fritteuse</b> :
	<b>Cuisson Grill/ Grill/ Grillen</b> :		<b>Cuisson Vapeur/ Steam oven/ Dampfgarer</b> :
<b>Commentaire/ Comment/ Kommentar</b> : non			

**CONDITIONNEMENT/ CONDITIONING/ VERPACKUNGSDATEN UND -ABMESSUNGEN**

**Description du conditionnement/ Conditioning description/ Verpackungsdetails:** Les 27 gauffres sont conditionnées dans un film

**Accessoires/ Accessories/ Zubehör :** Non

<b>Dimensions Carton/ Box dimensions/ Karton Abmessungen (mm)</b>	<b>Poids carton/ Box weight/ Kartongewicht (g)</b>	<b>Palettisation/ Palletisation/ Palettisierung</b>
Longueur/ length/ Länge : <b>396.0000</b> Largeur/ width/ Breite : <b>296.0000</b> Hauteur/ height/ Höhe : <b>105.0000</b>	Vide/ Empty box/ Kartongewicht : <b>249.0000</b> Net/ Net/ Nettogewicht Kartoninhalt : <b>2700.0000</b> Brut/ Gross/ Bruttogewicht : <b>3219.0000</b>	Nb Cartons/Couche// Nb boxes/layer// Anzahl Kartons/Lage : <b>8.00</b> Nb Cartons sur la tranche/ Nb boxes packed sideways/ Anzahl Kartons auf der Seitenpalette : <b>0.00</b> Nb Couches/Palette// Nb layers/pallet// Anzahl Lagen/Palette: <b>16.00</b> Nb Cartons/Palette// Nb boxes/pallet// Anzahl Kartons/Palette: <b>128.00</b> Hauteur Palette/ Pallet height/ Palettenhöhe (m) : <b>1.83</b>

**INFORMATIONS MICROBIOLOGIQUES/ MICROBIOLOGICAL INFORMATION/ MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER**

<b>Germes/ Germs/ Keim</b>	<b>Critères/ Criteria/ Parameter</b>	<b>Unité/ Unit/ Einheit</b>
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**

<b>Valeur calorique/ Energy value/ Energie (KJ/100g) :</b>	1893.0000	<b>Taux de glucides assimilables/ Carbohydrates content/ Kohlenhydrate (g/100g) :</b>	54.7
<b>Valeur calorique/ Energy value/ Energie (Kcal/100g) :</b>	453.0000	<i>Dont sucres/ Sugars/ davon Zucker (g/100g) :</i>	22.7
<b>Taux de matières grasses/ Fats content/ Fett (g/100g) :</b>	22.7000	<b>Fibres alimentaires/ Alimentary fibres/ Ballaststoffe (g/100g) :</b>	3.0000
<i>Dont taux d'acides gras saturés/ Saturates/ davon gesättigte Fettsäuren (g/100g) :</i>	13.0000	<b>Taux de protéines/ Proteins content/ Eiweiß (g/100g) :</b>	5.8700
<i>Mono-insaturés/mono-unsaturates/ ungesättigte Fettsäuren (g/100g) :</i>	6.9000	<b>Taux de sel/ Salt content / Salz (g/100g) :</b>	0.6700
<i>Poly-insaturés/ polyunsaturates/ mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g/100g) :</i>	2.0000		
<i>Dont taux d'acides gras trans/ Trans fat content/ Transfettsäuren (g/100g) :</i>	0.5000		

**INFORMATIONS DOUANIERES/ CUSTOMS INFORMATION/ ZOLL INFORMATIONEN**

	<b>% produit fini/ finished product/ im TK Produkt</b>
<b>Matières grasses du lait/ Milk fat/ Milchfett</b>	8.6000
<b>Alcool/ Alcohol/ Alkohol</b>	0.0000
<b>Farine de blé/ Wheat flour/Weizenmehl</b>	34.0800
<b>Lactose/ Lactose/ Laktose</b>	
<b>Taux de sucre ajouté (saccharose) / Added sugar content (sucrose) / Zugesetzter Zucker (g/100g)</b>	22.7000

	<b>Oui/Non // Yes/No // Ja/Nein</b>
<b>Produits ionisés/ Ionized product/ Ionisiertes Produkt</b>	Non/ No/ Nein
<b>Matières grasses végétales/ Vegetable fat/ Pflanzliche Fette</b>	Oui/ Yes/ Ja
<b>Dérivés de porc/ Pork byproducts/ Schweinderivat</b>	Non/ No/ Nein
<b>Matière première d'origine animale/ Animal raw material/ Tierische Rohstoffe</b>	Non/ No/ Nein

**ALLERGENES/ ALLERGENS**

<b>Allergènes/ Allergens/ Allergene</b>	<b>Présence/ Contain/ Enthält</b>	<b>Traces possibles/ May contain/ Spuren von</b>
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		
Oufs 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	X	
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/		
Sulfites et dioxyde de soufre si [SO <sub>2</sub> ] > 10 mg/kg ou mg/l// Sulfites and sulphur dioxide [SO <sub>2</sub> ] > 10 mg/kg or mg/l// Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO <sub>2</sub> 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		

## 27 Gaufres liégeoises/Liege Waffle/Lütticher Waffeln 100g

Produits cuits surgelés/Frozen cooked product/Fertig gebacken, tiefgefroren

Ingédients: Farine de BLÉ, sucre perlé, beurre (LAIT), margarine (graisse végétale de palme, eau, sel, émulsifiants: E322 (lécithine de tournesol), E471, acidifiant: E330, colorant: E160a(ii), arôme naturel de beurre), eau, OEUFS, levure, sucre inverti, farine de SOJA, sel, LAIT en poudre, arôme naturel de vanille.

Peut contenir des traces de fruits à coque.

Ingredients: Wheat flour (GLUTEN), pearl sugar, butter (MILK), margarine (vegetable fat (palm), water, salt, emulsifier: E322 (sunflower lecithin), E471, acidifier: E330, colour: E160a(ii), natural butter flavour), water, EGGS, yeast, invert sugar, SOYA flour, salt, MILK powder, natural flavour of vanilla.

May contain nuts.

Zutaten: WEIZENMEHL, Hagelzucker, BUTTER, Margarine (Palmfett, Wasser, Speisesalz, Emulgatoren (Sonnenblumenlecithine E322, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E471), Säuerungsmittel (Citronensäure E330), Farbstoff (Carotine E160a(ii)), natürliches Butteraroma), Wasser, EIER, Hefe, Invertzucker, SOJAMEHL, Speisesalz, MILCHPULVER, natürliches Vanillearoma.

Das Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten.

CONSEILS DE MISE EN OEUVRE: Décongeler les produits 1h à 1h15 entre 0 et +4°C. Après décongélation et maintien à +4°C, les produits se conservent au maximum 48h.

How to prepare the product: Defrost the products 1h-1h15 between 0°C and +4°C. After thawing, preserve the products maximum 48 hours at +4°C.

Auftauanleitung: Das Produkt für 1 bis 1,15 Stunden bei 0°C bis +4°C auftauen lassen. Aufgetautes Produkt bei +4°C maximal 48 Stunden haltbar.

A conserver à/Store at/Tiefgekühlt lagern bei -18°C

Ne jamais recongeler un produit décongelé/Don't refreeze once defrosted/Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g/

Average nutritional values for 100g/Durchschnittliche Nährwerte pro 100g \

Energie/Energy/Energie\453kcal/1893kJ

Graisses/Fat/Fett (g)\22,7

Dont acides gras saturés/Of which saturated fatty acids/ Davon gesättigte Fettsäuren (g)\13,0

Glucides/Carbohydrates/Kohlenhydrate(g)\54,7

Dont sucres/Of which sugar/Davon Zucker(g)\22,7

Fibres/Fiber/Ballaststoffe(g)\3,0

Protéines/Proteins/Eiweiß(g)\5,9

Sel/Salt/Salz(g)\0,7

Fabrique en U.E./Made in

EU/Hergestellt in der EU

A consommer de préférence avant le/Best before/Mindestens haltbar bis:

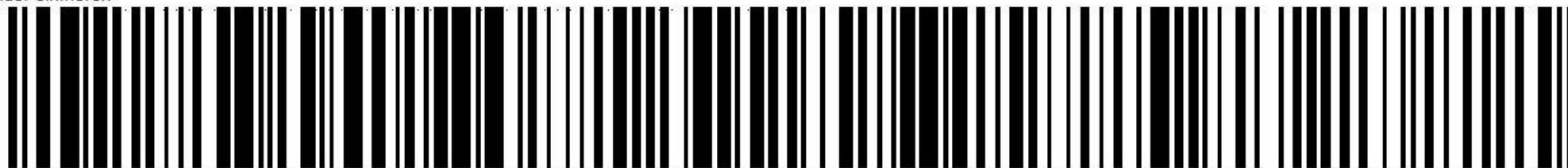
Date production/Produced on/Hergestellt am:

Lot/ Batch / Losnummer:

27/10/2014

14300G

07/05/2016



(01)03604380259996(10)14300G;(15)160507(91)0468004106

Poids net/Net weight/Nettogewicht:2.700 kg

COUP DE PÂTES SAS ZAC du Bel air 14-16 avenue J. Paxton Fernières en Brie  
77614 MARNE-LA-VALLEE CEDEX 3

25999