
	Référence/ Reference/ Artikelnummer : 22227 CANAPAIN® WRAP'S	
Version/ Version : 1 Modifié le/ Modified/ Stand : 27/03/2015	<i>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</i>	
Suggestion de présentation/ Serving suggestion/ Serviervorschlag		









INFORMATIONS PRODUIT/ PRODUCT INFORMATION/ PRODUKT INFORMATIONEN

Poids Pièce/ Unit weight/ Stückgewicht (g) :	85.0000	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:	60.0000	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):	48h sachet fermé à +4°C max
Etat Produit/ Convenience level/ Convenience-Grad :	Cru surgelé/ Raw frozen/ Roh, tiefgefroren	Code EAN13 :	03604380222273
Numéro Agrément Sanitaire/ SanitärJapproval N°/ Genusstauglichkeitskennzeichnung :	Non/ No/ Nein	Code EAN colis/ Box/ Karton :	Oui/ Yes/ Ja
Code Douanier/ Customs Code/ Zolltarifnummer :	19059030	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	300.0000 mm (290-310)	300.0000 mm (290-310)		2.0000 mm (-)	

CONSEILS D'UTILISATION/ PREPARATION INSTRUCTIONS/ ZUBEREITUNGSHINWEISE

	Décongélation/ Defrosting/ Auftauen : 45 min- 1h entre 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:

CONDITIONNEMENT/ CONDITIONING/ VERPACKUNGSDATEN UND -ABMESSUNGEN

Description du conditionnement/ Conditioning description/ Verpackungsdetails: 60 Plaques de pains dans un sachet par carton

Accessoires/ Accessories/ Zubehör : non

Dimensions Carton/ Box dimensions/ Karton Abmessungen (mm)	Poids carton/ Box weight/ Kartongewicht (g)	Palettisation/ Palletisation/ Palettisierung
Longueur/ length/ Länge : 360.00 Largeur/ width/ Breite : 360.0000 Hauteur/ height/ Höhe : 155.0000	Vide/ Empty box/ Kartongewicht : 465.0000 Net/ Net/ Nettogewicht Kartoninhalt : 5100.0000 Brut/ Gross/ Bruttogewicht : 5587.0000	Nb Cartons/Couche// Nb boxes/layer// Anzahl Kartons/Lage : 6.00 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: 10.00 Nb Cartons/Palette// Nb boxes/pallet// Anzahl Kartons/Palette: 60.00 Hauteur Palette/ Pallet height/ Palettenhöhe (m) : 1.50

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) :	1315.0000	Taux de glucides assimilables/ Carbohydrates content/ Kohlenhydrate (g/100g) :	55.3000
Valeur calorique/ Energy value/ Energie (Kcal/100g) :	311.0000	Dont sucres/ Sugars/ davon Zucker (g/100g) :	5.5000
Taux de matières grasses/ Fats content/ Fett (g/100g) :	5.5000	Fibres alimentaires/ Alimentary fibres/ Ballaststoffe (g/100g) :	3.8000
Dont taux d'acides gras saturés/ Saturates/ davon gesättigte Fettsäuren (g/100g) :	0.5900	Taux de protéines/ Proteins content/ Eiweiß (g/100g) :	8.3000
Mono-insaturés/mono-unsaturates/ ungesättigte Fettsäuren (g/100g) :	2.7100	Taux de sel/ Salt content / Salz (g/100g) :	1.7400
Poly-insaturés/ polyunsaturates/ mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g/100g) :	1.9400		
Dont taux d'acides gras trans/ Trans fat content/ Transfettsäuren (g/100g) :	0.0200		

INFORMATIONS DOUANIERES/ CUSTOMS INFORMATION/ 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	58.9000
Lactose/ Lactose/ Laktose	0.2000
Taux de sucre ajouté (saccharose) / Added sugar content (sucrose) / Zugesetzter Zucker (g/100g)	0.2000

	Oui/Non // Yes/No // Ja/Nein
Produits ionisés/ Ionized product/ Ionisiertes Produkt	Non/ No/ Nein
Matières grasses végétales/ Vegetable fat/ Pflanzliche Fette	Non/ No/ Nein
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		
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		
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		

60 PAINS CANAPAIN® WRAP'S (85g) 22227

Pains spéciaux cuits congelés/Special baked frozen bread

Ingédients: Farine de **blé**, eau, huile de colza, stabilisant: glycérol, sel, levure, épaississant: guar, levain de **seigle** dévitalisé, **gluten** de **blé**, agents levants: E450i et E500ii, conservateur: propionate de calcium (E282). **Peut contenir des traces de soja et lait.**

Ingredients: **Wheat** flour, water, rapeseed oil, stabilizer: glycerin, salt, yeast, thickener: guar, devitalized **rye** sourdough, **wheat gluten**, raising agent: E450i; E500ii; preservative: calcium propionate. **May contain traces of soy and milk.**

Conseil d'utilisation: décongeler le pain 45 minutes à 1h entre 0 et 4°C.

How to prepare the product: Defrost before using 45 minutes to 1h between 0 and 4°C.

Après décongélation et maintien entre 0 et 4°C le produit se conserve au maximum 24h.
After thawing maintain the product between 0 and 4°C during 24h maximum.

Informations nutritionnelles pour 100g/nutritional information per 100g: Valeur énergétique/Energy value: 1315kJ/311Kcal, matières grasses/Fats: 5,5g dont 0,59g d'acides gras saturés/saturated;
Glucides/Carbohydrates: 55,3g dont 5,5g de sucres/sugars; Protéines/Proteins: 8,3g; sel/Salt: 1,74g.

Lot/batch n°: **PC4016** A consommer de préférence avant le/Best Before: **12/12/16**



(01)03604380222273(15)161212(10)PC4016

Poids net/Net Weight: 5,100 kg

A conserver à -18°C /Store at -18°C

Fabriqué en France/Made in France

Ne pas recongeler un produit décongelé/never refreeze a defrosted product

COUP DE PATRES SAS-ZAC Du Bel Air-14 Avenue Joseph Paxton Ferrières en Brie 77614 MARNE LA VALLÉE cedex 3