
	<p>Référence/ Reference/ Artikelnummer : 27214</p> <p>PLAQUE FEUILLETÉE NON PIQUÉE 3 MM</p>	
<p>Version/ Version : 2.0 Modifié le/ Modified/ Stand : 29/04/2015</p>	<p><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></p>	<p>Suggestion de présentation/ Serving suggestion/ Serviovorschlag</p>









INFORMATIONS PRODUIT/ PRODUCT INFORMATION/ PRODUKT INFORMATIONEN

Poids Pièce/ Unit weight/ Stückgewicht (g) :	900.0000	Durée de vie à -18°C/ Shelf life at -18°C/ Mindesthaltbarkeit bei -18°C :	12 mois/month/Monate
Nb Unités/Cartron// Nb units/box// Stückzahl im Karton:	16.0000	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):	nc
Etat Produit/ Convenience level/ Convenience-Grad :	Cru surgelé/ Raw frozen/ Roh, tiefgefroren	Code EAN13 :	03604380272148
Numéro Agrément Sanitaire/ SanitarJapproval N°/ Genusstauglichkeitskennzeichnung :	Non/ No/ Nein non concerné	Code EAN colis/ Box/ Karton :	Oui/ Yes/ Ja
Code Douanier/ Customs Code/ Zolltarifnummer :	19012000	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	600.0000 mm (590-620)	400.0000 mm (390-410)		3.0000 mm (-)	

CONSEILS D'UTILISATION/ PREPARATION INSTRUCTIONS/ ZUBEREITUNGSHINWEISE

	Décongélation/ Defrosting/ Auftauen : 20 - 30 min entre 0 - 4 °C		Cuisson Plancha/ Plancha/ Pfanne :
	Pousse/ Proving/ Gärschrank :		Cuisson Four/ Baking/ Backofen : 25 à 30 min à 170 - 180°C
	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: 16 plaques séparées par du papier sulfurisé, protégées par du papier bulle, dans une saché, par carton

Accessoires/ Accessories/ Zubehör : feuilles de papier sulfurisé

Dimensions Carton/ Box dimensions/ Karton Abmessungen (mm)	Poids carton/ Box weight/ Kartongewicht (g)	Palettisation/ Palletisation/ Palettisierung
Longueur/ length/ Länge : 684.0000 Largeur/ width/ Breite : 450.0000 Hauteur/ height/ Höhe : 110.0000	Vide/ Empty box/ Kartongewicht : 691.0000 Net/ Net/ Nettogewicht Kartoninhalt : 14400.0000 Brut/ Gross/ Bruttogewicht : 14603.0000	Nb Cartons/Couche// Nb boxes/layer// Anzahl Kartons/Lage : 2.00 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: 12.00 Nb Cartons/Palette// Nb boxes/pallet// Anzahl Kartons/Palette: 24.00 Hauteur Palette/ Pallet height/ Palettenhöhe (m) : 1.60

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

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/ NUTRITIONAL VALUES/ NÄHRWERTE

Valeur calorique/ Energy value/ Energie (KJ/100g) :	1612.0000	Taux de glucides assimilables/ Carbohydrates content/ Kohlenhydrate (g/100g) :	37.9000
Valeur calorique/ Energy value/ Energie (Kcal/100g) :	386.0000	<i>Dont sucres/ Sugars/ davon Zucker (g/100g) :</i>	2.2000
Taux de matières grasses/ Fats content/ Fett (g/100g) :	23.5000	Fibres alimentaires/ Alimentary fibres/ Ballaststoffe (g/100g) :	1.4000
<i>Dont taux d'acides gras saturés/ Saturates/ davon gesättigte Fettsäuren (g/100g) :</i>	17.2800	Taux de protéines/ Proteins content/ Eiweiß (g/100g) :	5.1000
<i>Mono-insaturés/mono-unsaturates/ ungesättigte Fettsäuren (g/100g) :</i>	5.4400	Taux de sel/ Salt content / Salz (g/100g) :	0.8300
<i>Poly-insaturés/ polyunsaturates/ mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g/100g) :</i>	0.7700		
<i>Dont taux d'acides gras trans/ Trans fat content/ Transfettsäuren (g/100g) :</i>	0.4200		

INFORMATIONS DOUANIERES/ CUSTOMS INFORMATION/ ZOLL INFORMATIONEN

	% produit fini/ finished product/ im TK Produkt
Matières grasses du lait/ Milk fat/ MilCHFett	23.5000
Alcool/ Alcohol/ Alkohol	0.0000
Farine de blé/ Wheat flour/ Weizenmehl	49.0000
Lactose/ Lactose/ Laktose	0.1000
Taux de sucre ajouté (saccharose) / Added sugar content (sucrose) / Zugesezter Zucker (g/100g)	0.1000

	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		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/		X
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 ingrédients/ Ingredient list/ Zutatenliste und Verkehrsbezeichnung

27214

16 PLAQUES FEUILLETEES NON PIQUEES 3MM
60x40CM, 900G

16 UNPRICKEDPUFF PASTRY SHEET 3MM 60x40CM, 900G

Produits crus surgelés à conserver à -18°C, ne pas recongeler un produit décongelé
Raw frozen product. Store at -18°C. Never refreeze a product once thawed

Fabriqué en France / Produced in France
COUP DE PATES® SAS- ZAC du Bel Air - 14-16 avenue Joseph Paxton -
Femmes en Brie 77614 MARNE LA VALLEE Cedex 3

LOT / 290415130014
BATCH NUMBER:

Heure conditionnement/ 14:44
Packaging hour:

A consommer de
préférence avant le/29/04/16
Best before:

Poids net/ 14.4 kg
Net weight:



(01)03604380272148(15)160429(10)290415130014(91)0450000001

16 PLAQUES FEUILLETEES NON PIQUEES 3MM 60x40CM, 900G
16 UNPRICKEDPUFF PASTRY SHEET 3MM 60x40CM, 900G

27214

Ingédients : Farine de blé (GLUTEN), beurre (LAIT) (30%), eau, sel, levure désactivée.
Peut contenir des traces de : Œuf, fruits à coque, soja, sésame.
Ingredients: Wheat flour (GLUTEN), butter (MILK) (30%), water, salt, deactivated yeast
This product may contain: EGG, NUT, SOYA, SESAM SEEDS.

Conseil d'utilisation : Décongeler 30 min à +4°C.
Préchauffer le four à 200°C. Cuire 30 min à 180°C. ou au four ouvert

Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit/
Nutritional informations for 100g of product:

Energie/ Energy values (kcal)	1612
Energie / Energy values (kJ)	366
Matières grasses / Fats (g)	24
dont acides gras saturés (g)	17
Of which saturates (g)	17
Glucides / carbohydrates(g)	38
dont sucres / of which sugars (g)	2,2
Proteines / proteins(g)	5,1
Sel / Salt (g)	0,8

How to prepare the product:
Leave the product to defrost for 30 minutes at +4°C.
Preheat the oven at 200°C and bake the product 30
minutes at 180°C, steam releaser opened.