

Modifié le/ Modified/ Stand: 02/07/2015

Version/Version: 1

## Référence/ Reference/ Artikelnummer : 22292

Canapains assortis plaques de pain de mie et de viennoiserie pour canapés

Les produits Coup de Pates® ne sont pas concernés par l'étiquetage OGM/ GMO's labeling does not apply to Coup de Pates® Produkte unterliegen nicht der GVO-Kennzeichnung



Suggestion de présentation/ Serving suggestion/ Serviervorschlag

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

Poids Pièce/ Unit weight/ Stückgewicht (g):	250.0000	Durée de vie à -18°C/ Shelf life at -18°C/ Mindesthaltbarkeit bei -18°C :	24 mois/month/Monate
Nb Unités/Carton// Nb units/box// Stückzahl im Karton:	10.0000	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):	7 jours à +4°C sous film - 1 jour à température ambiante
Etat Produit/ Convenience level/ Convenience-Grad :	Cuit surgelé/ Baked frozen/ Fertig gebacken, tiefgefroren	Code EAN13:	3604380222921
Numéro Agrément Sanitaire/ SanitarJapproval N°/ Genusstauglichkeitskennzeichnung :	Non/ No/ Nein	Code EAN colis/ Box/ Karton :	
Code Douanier/ Customs Code/ Zolltarifnummer :	19059030	Code EAN palette/ Pallet/ Palette :	

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

	Longueur/ Lenth/ Länge	Largeur/ Width/ Breite	Hauteur/ Height/ Höhe	Epaisseur/ Thickeness/ Dicke	Diamètre/ Diameter/ Durchmesser
Produit livré/ Delivered					
product/ Geliefertes Produkt					
Plaque Pesto	400.0000 mm (395-	300.0000 mm		8.0000 mm (7,7-)	
Taque Testo	)	(295-)			
Plaque Citron	400.0000 mm (395-	300.0000 mm		8.0000 mm (7,5-)	
T laque Citron	)	(295-)			
Plaque Olives Vertes	400.0000 mm (395-	300.0000 mm		8.0000 mm (7,5-)	
Flaque Olives vertes	)	(295-)			
Dlagua couleur Caga	400.0000 mm (395-	300.0000 mm		8.0000 mm (7,5-)	
Plaque couleur Cacao	)	(295-)			
Dlague Temete	400.0000 mm (395-	300.0000 mm		8.0000 mm (7,5-)	
Plaque Tomate	)	(295-)			

CONSEILS D'UTILISATION/ PREPARATION INSTRUCTIONS/ ZUBEREITUNGSHINWEISE				
\$\frac{1}{2}\frac{1}{2	<b>Décongélation/ Defrosting/ Auftauen</b> : Chaque tranche: 20-30 min entre 0 et +4°C - Paquet: 90 min entre 0 et +4°C	***	Cuisson Plancha/ Plancha/ Pfanne : NON	
1	Pousse/ Proving/ Gärschrank : NON		Cuisson Four/ Baking/ Backofen : NON	
	Réchauffage Micro-ondes/ Micro-wave reheating/ Mikrowelle :NON		Cuisson Friture/ Frying/ Fritteuse : NON	
Cuisson Grill/ Grill/ Grillen : NON  Cuisson Vapeur/ Steam oven/ Dampfgarer : NON				
Commentaire/ Comment/ Kommentar: peut être toasté				

#### CONDITIONNEMENT/ CONDITIONING/ VERPACKUNGSDATEN UND -ABMESSUNGEN

**Description du conditionnement**/ **Conditioning description**/ **Verpackungsdetails**: 2 paquets de 5 tranches par carton **Accessoires**/ **Accessoires**/ **Zubehör**:

Dimensions Carton/ Box dimensions/ Karton Abmessungen (mm)	Poids carton/ Box weight/ Kartongewicht (g)	Palettisation/ Palletisation/ Palettisierung
Longueur/ length/	Vide/ Empty box/ Kartongewicht:	Nb Cartons/Couche// Nb boxes/layer// Anzahl Kartons/Lage : <b>6.00</b>
Länge : <b>420.0000</b>	300.0000	Nb Cartons sur la tranche/ Nb boxes packed sideways/ Anzahl
Largeur/ width/ Breite: 323.0000	Net/ Net/ Nettogewicht Kartoninhalt:	Kartons auf der Seitenpalette : 0.00
Hauteur/ height/ Höhe: 109.0000	2500.0000	Nb Couches/Palette// Nb layers/pallet// Anzahl Lagen/Palette:
	Brut/ Gross/ Bruttogewicht:	16.00
	3020.0000	Nb Cartons/Palette// Nb boxes/pallet// Anzahl Kartons/Palette:
		96.00
		Hauteur Palette/ Pallet height/ Palettenhöhe (m): 1.83

#### NFORMATIONS MICROBIOLOGIQUES/ MICROBIOLOGICAL INFORMATIONS/ 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) :	1081.0000	Taux de glucides assimilables/ Carbohydrates content/ Kohlenhydrate (g/100g):	41.4100
Valeur calorique/ Energy value/ Energie (Kcal/100g):	256.1900	Dont sucres/ Sugars/ davon Zucker (g/100g) :	5.7400
Taux de matières grasses/ Fats content/ Fett (g/100g) :	5.8900	Fibres alimentaires/ Alimentary fibres/ Ballaststoffe (g/100g) :	1.5100
Dont taux d'acides gras saturés/ Saturates/ davon gesättigte Fettsäuren (g/100g) :	2.4300	Taux de protéines/ Proteins content/ Eiweiβ (g/100g) :	8.6300
Mono-insaturés/mono- unsaturates/ ungesättigte Fettsäuren (g/100g) :	2.3600	Taux de sel/ Salt content / Salz (g/100g) :	1.1500
Poly-insaturés/ polyunsaturates/ mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g/100g) :	1.1000		
Dont taux d'acides gras trans/ Trans fat content/ Transfettsäuren (g/100g) :	/		

### INFORMATIONS DOUANIERES/ CUSTOMS INFORMATIONS/ 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	55.0000
Lactose/ Lactose/ Laktose	0.0000
Taux de sucre ajouté (saccharose) / Added sugar content (sucrose) / Zugesetzter Zucker (g/100g)	0.0000

	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		
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 derivates 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 [SO2] > 10 mg/kg ou mg/l// Sulfites and sulphur dioxide [SO2] > 10 mg/kg or mg/l// Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 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		X

### LISTE DES INGREDIENTS/ INGREDIENT LIST/ ZUTATENLISTE UND VERKEHRSBEZEICHNUNG

## ASSORTED CANAPAIN ® ASSORTIERT TRAMEZZINI

22292

2X5 Plaques de pain de mie et de viennoiserie pour canapés - (2x1,250Kg)

2X5 Mixed flavoured bread sheets - (2x1,250Kg)

2X5 Toastbrot-Scheiben - (2x1,250Kg)

Produits cuits surgelés – Frozen baked products – Tiefgefrorenes Fertigprodukt INGREDIENTS:

Plaque de viennoiserie pesto basilic: farine de blé (GLUTEN), eau, matière grasse végétale non hydrogénée (palme), pesto 3% (huile végétale de tournesol 49%, basilic 34%, fromage (LAIT), sel, jus concentré de citron, ail), sucre, sel, émulsifiant: E471, levure, conservateur: E282, basilic séché 0.5%, acidifiant: E330, colorant: E141ii.

Plaque de viennoiserie citron : farine de blé (GLUTEN), eau, matière grasse végétale non hydrogénée (palme), sucre, purée de citron 1.5%, zeste de citron 1%, sel, émulsifiant: E471, levure, conservateur : E282, acidifiant : E330, colorant : E100.

 Plaque de pain de mie olives vertes: farine de blé (GLUTEN), eau, olives vertes 6%, matière grasse végétale non hydrogénée (palme), sucre, sel, émulsifiant: E471, levure, conservateur: E282, acidifiant: E330.

<u>Plaque de pain de mie couleur cacao</u>: farine de blé (**GLUTEN**), eau, matière grasse végétale non hydrogénée (palme), sucre, poudre de cacao alcanisé 3%, sel, émulsifiant: E471, levure, grué de cacao 0.5%, conservateur : E282, acidifiant : E330.

<u>Plaque de pain de mie tomates</u>: farine de blé (GLUTEN), eau, concentré de tomates 11%, matière grasse végétale non hydrogénée (palme), sucre, sel, émulsifiant: E471, levure, origan, conservateur : E282, acidifiant : E330.

Traces possibles de : LAIT, FRUITS A COQUES, MOLLUSQUES, SESAME.

#### INGREDIENTS:

<u>Pesto basil</u>: Wheat flour (**GLUTEN**), water, non-hydrogenated vegetable fats (palm), pesto 3% (vegetable oil of sunflower 49%, basil 34%, cheese (**MILK**), salt, concentrated lemon juice, garlic), sugar, salt, emulsifier: E471, yeast, preservative: E282, dried basil 0.5%, acid: E330, colour: E141ii.

Lemon: Wheat flour (GLUTEN), water, non-hydrogenated vegetable fats (palm), sugar, lemon puree 1.5%, lemon zest 1%, salt, emulsifier: E471, yeast, preservative: E282, acid: E330, colour: E100.

Green olive: Wheat flour (GLUTEN), water, green olives 6%, non-hydrogenated vegetable fats (palm), sugar, salt, emulsifier: E471, yeast, preservative: E282, acid: E330.

Cocoa colouring: Wheat flour (GLUTEN), water, non-hydrogenated vegetable fats (palm), sugar, cocoa powder 3%, salt, emulsifier: E471, yeast, cocoa nib 0.5%, preservative: E282, acid: E330.

<u>Tomato:</u> Wheat flour (GLUTEN), water, tomato concentrate 11%, non-hydrogenated vegetable fats (palm), sugar, salt, emulsifier: E471, yeast, oregano, preservative: E282, acid: E330.

May contain: MILK, NUTS, MOLLUSC, SESAME SEEDS.

#### ZUTATEN:

<u>Basilikumpesto:</u> WEIZENMEHL, Wasser, ungehärtetes pflanzliches Fett (Palmkern), Pesto 3% (pflanzliche Öle 49% (Sonnenblume), Basilikum 34%, KÄSE, Speisesalz, Zitronensaftkonzentrat, Knoblauch), Zucker, Speisesalz, Emulgator (E471), Hefe, Konservierungsmittel (E282), getrocknetes Basilikum 0.5%, Säuerungsmittel (E330), Farbstoff (E141ii).

Zitrone: WEIZENMEHL, Wasser, ungehärtetes pflanzliches Fett (Palmkern), Zucker, Zitronenpüree 1.5%, Zitronenschale 1%, Speisesalz, Emulgator (E471), Hefe, Konservierungsmittel (E282), Säuerrungsmittel (E330), Farbstoff (E100).

grünen Oliven: WEIZENMEHL, Wasser, grüne Olive 6%, ungehärtetes pflanzliches Fett (Palmkern), Zucker, Speisesalz, Emulgator (E471), Hefe, Konservierungsmittel (E282), Säuerrungsmittel (E330).

Kakao: WEIZENMEHL, Wasser, ungehärtetes pflanzliches Fett (Palmkern), Zucker, Kakaopulver 3%, Speisesalz, Emulgator (E471), Hefe, Kakaobruch 0.5%, Konservierungsmittel (E282), Säuerrungsmittel (E330).

Tomate: WEIZENMEHL, Wasser, Tomatenkonzentrat 11%, ungehärtetes pflanzliches Fett (Palmkern), Zucker, Speisesalz, Emulgator (E471), Hefe, Oregano, Konservierungsmittel (E282), Säuerrungsmittel (E330).

Kann Spuren von MILCH, SCHALENFRÜCHTEN, WEICHTIEREN, SESAM enthalten.

<u>CONSEILS D'UTILISATION</u>: Sortir les plaques congelées, les déposer sur un support plat. Laisser décongeler pendant 20-30 min entre 0 et +4°C; ou 90 min entre 0 et +4°C pour le paquet complet. Tartiner et déposer les ingrédients de votre choix. Découper des canapés ou des mini-sandwiches. Peuvent être toastés.

Après décongélation, conserver le produit à température ambiante pendant 24 h maximum, sous film, ou 7 jours entre 0 et 4ºC sous film. HOW TO PREPARE THE PRODUCT: Put the frozen sheets on a flat surface. Thaw the product for 20 to 30 min between 0 and 4ºC; or 90 min between 0 and 4ºC for the whole package. Spread and add the ingredients. May be toasted.

After defrosting, keep the product in a plastic film at room temperature not more than 24 h; or 7 days between 0 and 4°C under film.

ZUBEREITUNGSANLEITUNG: Das Produkt für 20 bis 30 Minuten bei 0 bis 4ºC auf flachem Untergrund auftauen. Mit Butter bestreichen und nach Belieben belegen. Kann getoastet werden.

Aufgetautes Produkt in einer Folie bei Raumtemperatur maximal 24 Stunden enhalten. Oder 7 Tage bei 0 bis 4ºC unter Folie.

Informations nutritionelles/Nutritional information/ Nahrwerinformation (g/100g):

Valeur énergetique/Energy/Energie (kcal/kJ): 256/1081

Matières grasses totales/Fat/Fett: 5,89

Dont acides gras saturés/of which saturates/davon gesättitge Fettsäuren: 2,43

Glucides/Carbohydrates/Kolenhydrate: 41,41 Dont sucres/of which sugar/davon Zucker: 5,74

Protéines/Pretein/Eiweiß: 8,63

Sel/Salt/Salz: 1,1

A CONSERVER A -18°C. Ne jamais recongeler un produit decongelé. /STORE AT -18°C. Never re-freeze a defrosted product. / TIEFGEKÜHLT LAGERN BEI -18°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

# ASSORTED CANAPAINE ASSORTIERT TRAMEZZINI

# 22292

Assortiment: Pesto basilic, citron, olive verte, couleur cacao, tomate Assortment: Pesto basil, lemon, green olive, occoa colouring, tomato Variation mit Basilikumpesto, Zitrone, grünen Oliven, Kakao, Tomate

2 X 5 Plaques de pain de mie et de viennoiserie pour canapés – 2x1,250Kg.

2 X 5 Mixed flavoured bread sheets - 2x1,250Kg.

2 X 5 Farbige Weissbrot - 2x1,250Kg.

Produits cuits surgelés/Frozen baked products/ Fertig gebacken, tiefgefroren Fertigprodukt

POIDS NET/Net Weight/Nettogewicht:

N° DE LOT/Batch number/Losnummer: 160915 A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT LE : 17-09-17 BEST BEFORE/MINDESTENS HALTBAR BIS: 17-09-17

Fabriqué en Espagne/Made in Spain/Hergestellt in Spanien

2,500 kg



(01)03604380222921(15)170917(10)160915

COUP DE PATES SAS. ZAC du Bel Air. 14-16 Avenue Joseph Paxton-Ferrières en Brie. 77614 Mame La Vallée Cedex 3 - FRANCE