
	Référence/ Reference/ Artikelnummer : 26079 CANAPAIN® NORDIQUE	 Suggestion de présentation/ Serving suggestion/ Serviovorschlag
Version/ Version : 2.0 Modifié le/ Modified/ Stand : 15/11/2012	<i>Les produits Coups de Pâtes® ne sont pas concernés par l'étiquetage OGM/ GMO's labeling does not apply to Coups de Pâtes® products/ Die Coups de Pâtes® Produkte unterliegen nicht der GVO-Kennzeichnung</i>	









INFORMATIONS PRODUIT/ PRODUCT INFORMATION/ PRODUKT INFORMATIONEN

Poids Pièce/ Unit weight/ Stückgewicht (g) :	175.0000	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:	30.0000	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 / 0 - +4°C
Etat Produit/ Convenience level/ Convenience-Grad :	Cuit surgelé/ Baked frozen/ Fertig gebacken, tiefgefroren	Code EAN13 :	3604380260794
Numéro Agrément Sanitaire/ SanitarJapproval 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	360.0000 mm (355-365)	180.0000 mm (175-185)		12.0000 mm (10-14)	

CONSEILS D'UTILISATION/ PREPARATION INSTRUCTIONS/ ZUBEREITUNGSHINWEISE

	Décongélation/ Defrosting/ Auftauen : 10-15 min / 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: Filmer le produit après décongélation et maintenir dans son emballage

CONDITIONNEMENT/ CONDITIONING/ VERPACKUNGSDATEN UND -ABMESSUNGEN

Description du conditionnement/ Conditioning description/ Verpackungsdetails: 6 sachets de 5 canapains

Accessoires/ Accessories/ Zubehör : clip de fermeture

Dimensions Carton/ Box dimensions/ Karton Abmessungen (mm)	Poids carton/ Box weight/ Kartongewicht (g)	Palettisation/ Palletisation/ Palettisierung
Longueur/ length/ Länge : 600.0000 Largeur/ width/ Breite : 400.0000 Hauteur/ height/ Höhe : 121.0000	Vide/ Empty box/ Kartongewicht : 400.0000 Net/ Net/ Nettogewicht Kartoninhalt : 5250.0000 Brut/ Gross/ Bruttogewicht : 5710.0000	Nb Cartons/Couche// Nb boxes/layer// Anzahl Kartons/Lage : 4.00 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: 15.00 Nb Cartons/Palette// Nb boxes/pallet// Anzahl Kartons/Palette: 60.00 Hauteur Palette/ Pallet height/ Palettenhöhe (m) : 1.97

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) :	1160.0000	Taux de glucides assimilables/ Carbohydrates content/ Kohlenhydrate (g/100g) :	48.7
Valeur calorique/ Energy value/ Energie (Kcal/100g) :	280.0000	<i>Dont sucres/ Sugars/ davon Zucker (g/100g) :</i>	8.2
Taux de matières grasses/ Fats content/ Fett (g/100g) :	3.9000	Fibres alimentaires/ Alimentary fibres/ Ballaststoffe (g/100g) :	4.5
<i>Dont taux d'acides gras saturés/ Saturates/ davon gesättigte Fettsäuren (g/100g) :</i>	0.6000	Taux de protéines/ Proteins content/ Eiweiß (g/100g) :	8.6
<i>Mono-insaturés/mono-unsaturates/ ungesättigte Fettsäuren (g/100g) :</i>	XXXXXXX	Taux de sel/ Salt content / Salz (g/100g) :	1.0
<i>Poly-insaturés/ polyunsaturates/ mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g/100g) :</i>	XXXXXXXXX		
<i>Dont taux d'acides gras trans/ Trans fat content/ Transfettsäuren (g/100g) :</i>	1.0000		

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	36.4300
Lactose/ Lactose/ Laktose	0.0000
Taux de sucre ajouté (saccharose) / Added sugar content (sucrose) / Zugesetzter Zucker (g/100g)	8.6300

	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		
Oufs 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 derivatives milk/ Milch und Milcherzeugnisse		
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		



CANAPAINS® NORDIQUES 175 G AVEC SEIGLE

PRODUITS CUIITS SURGELES

INGREDIENTS: Farine de blé (GLUTEN), eau, farine de seigle (GLUTEN) (20,4%), sirop de sucre, sucre, GLUTEN de blé, huile de colza, fibres de betterave, sel, farine de froment fermentée (GLUTEN), levure, émulsifiants: E471, E472e, poudre à lever: E503ii, fructose, farine de malt d'orge (GLUTEN), agent de traitement des farines: E300, enzymes. **Contient gluten.**

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g:	
Energie	1160 kJ/280kcal
Matières grasses	3,9 g
dont acides gras saturés	0,6 g
Gluclides	48,7 g
dont sucres	8,2 g
Fibres alimentaires	4,5 g
Protéines	8,6 g
Sel	1,0 g

26079

Date de fabrication: 19.12.2014
A consommer de préférence avant le:

19.06.2016

Quantité par sachet: 5 pains de 175 g
Nombre de sachets par carton: 6 de 875 g
Poids net du carton: 5,3 kg

A conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé. Durée limite de consommation après décongélation: 7 jours en les conservant dans leur sachet à température ambiante. Conseil de décongélation: 10 min à 0-4°C. Prêt à servir.

Fabrique en UE

COUP DE PATES® S.A.S
ZAC du Bel Air
14-16 avenue Joseph Paxton - Fermières en Brie
77614 MARNE LA VALLEE Cedex 3
® -> COUP DE PATES® SAS



(01) 0 3604380 26079 4 (10) 141219 (15) 160619 (91) 032000001