

## Référence/ Reference/ Artikelnummer : 22422

### **MINI BLINIS Ø45**

Version/ Version: 1

Modifié le/ Modified/ Stand : 30/07/2015

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



Suggestion de présentation/ Serving suggestion/ Serviervorschlag

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

Poids Pièce/ Unit weight/ Stückgewicht (g):	5.0000	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:	240.0000	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):	24h à 4°C
Etat Produit/ Convenience level/ Convenience-Grad :	Cuit surgelé/ Baked frozen/ Fertig gebacken, tiefgefroren	Code EAN13:	3604380224222
Numéro Agrément Sanitaire/ SanitarJapproval N°/ Genusstauglichkeitskennzeichnung :	Non/ No/ Nein	Code EAN colis/ Box/ Karton :	Oui/ Yes/ Ja
Code Douanier/ Customs Code/ Zolltarifnummer :	19059055	Code EAN palette/ Pallet/ Palette :	Oui/ Yes/ Ja

#### 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			5 mm (5-8)		45 mm (45-55)

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

300	<b>Décongélation/ Defrosting/ Auftauen</b> : 45-60min / 0-4°C	***	Cuisson Plancha/ Plancha/ Pfanne :	
1	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 :	
Commontaire/ Commont/ Kommonter				

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

**Description du conditionnement/ Conditioning description/ Verpackungsdetails**: 2 sachets de 120 pièces/2 bags with 120 pièces/2 Innenbeutel à 120 Stück

Accessoires/ Accessories/ Zubehör : /

Dimensions Carton/ Box dimensions/ Karton Abmessungen (mm)	Poids carton/ Box weight/ Kartongewicht (g)	Palettisation/ Palletisation/ Palettisierung
Longueur/ length/ Länge : 380	Vide/ Empty box/ Kartongewicht:	Nb Cartons/Couche// Nb boxes/layer// Anzahl Kartons/Lage : 8
Largeur/ width/ Breite: 298	237	Nb Cartons sur la tranche/ Nb boxes packed sideways/ Anzahl
Hauteur/ height/ Höhe: 112	Net/ Net/ Nettogewicht Kartoninhalt:	Kartons auf der Seitenpalette : 4
	1200	Nb Couches/Palette// Nb layers/pallet// Anzahl Lagen/Palette: 16
	Brut/ Gross/ Bruttogewicht: 1459	Nb Cartons/Palette// Nb boxes/pallet// Anzahl Kartons/Palette: 128
		Hauteur Palette/ Pallet height/ Palettenhöhe (m): 1.95

#### NFORMATIONS MICROBIOLOGIQUES/ MICROBIOLOGICAL INFORMATIONS/ 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
Listeria monocytogenes	Absence/ Absence/ Nicht nachweisbar	/25g

#### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/ NUTRITIONAL VALUES/ NÄHRWERTE

Valeur calorique/ Energy value/ Energie (KJ/100g) :	1158.0000	Taux de glucides assimilables/ Carbohydrates content/ Kohlenhydrate (g/100g):	30.4000
Valeur calorique/ Energy value/ Energie (Kcal/100g):	276.0000	Dont sucres/ Sugars/ davon Zucker (g/100g) :	2.7000
Taux de matières grasses/ Fats content/ Fett (g/100g) :	13.5000	Fibres alimentaires/ Alimentary fibres/ Ballaststoffe (g/100g) :	1.1000
Dont taux d'acides gras saturés/ Saturates/ davon gesättigte Fettsäuren (g/100g) :	7.3000	Taux de protéines/ Proteins content/ Eiweiβ (g/100g) :	7.6000
Mono-insaturés/mono- unsaturates/ ungesättigte Fettsäuren (g/100g) :	XXXXXXXX	Taux de sel/ Salt content / Salz (g/100g) :	1.8650
Poly-insaturés/ polyunsaturates/ mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g/100g) :	XXXXXXX		
Dont taux d'acides gras trans/Trans fat content/ Transfettsäuren (g/100g) :	XXXXXXX		

#### INFORMATIONS DOUANIERES/ CUSTOMS INFORMATIONS/ ZOLL INFORMATIONEN

	% produit fini/ finished product/ im TK Produkt
Matières grasses du lait/ Milk fat/ Milchfett	
Alcool/ Alcohol/ Alkohol	
Farine de blé/ Wheat flour/Weizenmehl	34.7000
Lactose/ Lactose/ Laktose	
Taux de sucre ajouté (saccharose) / Added sugar content (sucrose) / Zugesetzter Zucker (g/100g)	1.0700

	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/	Non/ No/ Nein
Tierische Rohstoffe	

Date d'édition/Edition date/Gedruckt am : 27/08/2015 14:38

#### 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/	X	
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
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	X	
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	X	
milk/ Milch und Milcherzeugnisse	Α	
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 [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		

# 240 MINI BLINIS Ø45 5g

22422

Produit cuit, surgelé - Baked frozen product - Fertig gebacken, tiefgefroren

Ingrédients : farine de BLE, LAIT entier, eau, ŒUFS, beurre concentré (LAIT), poudre à lever: E450-E500-amidon de BLE, sucre de canne, sel.

Ingredients: WHEAT flour, whole MILK, water, EGGS, concentrated butter (MILK), raising agents: E450-E500-WHEAT starch, cane sugar, salt.

Zutaten: WEIZENMEHL, VOLLMILCH, Wasser, EIER, Butterreinfett (MILCH), Backtriebmittel: E450-E500-WEIZENSTÄRKE, Rohrzucker, Speisesalz.

Conseil d'utilisation: Décongeler le produit 45-60 min entre 0° et 4°C. Après décongélation et maintien à +4°C, le produit se conserve 24h maximum.

How to prepare the products: Defrost the products 45-60 min at 0°C and +4°C. Once defrosted keep refrigerated and consume within 24h.

Auftauanleitung: Das Produkt bei 0°C - +4°C für 45-60 min auftauen. Das aufgetaute Produkt ist bei +4°C maximal 24h haltbar.

Fabriqué en France - Made in France - Hergestellt in Frankreich

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g /Average nutritional information per 100g / Durchschnittliche Nährwertinformation pro 100g:

Valeur énergétique/Energy/Energie: 276 kcal / 1158 kJ

Matières grasses totales / Fat / Fett (g): 13.5 - dont Acides Gras Saturés / Of which saturated fatty acids / Protéines / Proteins / Eiweiβ (g): 7.6

Davon gesättigte Fettsäuren (g): 7.3

Glucides / Carbohydrates / Kohlenhydrate (g): 30.4 - dont sucres / Of which sugar / Davon Zucker (g): 2.7

Sel / Salt / Salz (g): 1.87

A conserver à -18°C : Ne jamais recongeler un produit décongelé / Store at -18°C. Never refreeze a defrosted product / Tiefgekühlt lagern bei -18°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

### 240 MINI BLINIS Ø45 5g

Lot / batch / Losnummer: 233151

A consommer de préférence avant le / Best

before / Mindestens haltbar bis:

21/02/2017 **22422** 



EAN N°: 03604380224222 Poids net - Net weight - Nettogewicht: 1200 g

COUP DE PATESS S.A.S - ZAC DU BEL AIR - 14-16 AVENUE JOSEPH PAXTON -FERRIERES EN BRIE - 77614 MARNE LA VALLEE CEDEX 3

Ö

#### INGREDIENTS LIST

**Ingrédients**: farine de BLE, LAIT entier, eau, ŒUFS, beurre concentré (LAIT), poudre à lever: E450-E500-amidon de BLE, sucre de canne, sel.

**Ingredients**: WHEAT flour, whole MILK, water, EGGS, concentrated butter (MILK), raising agents: E450-E500-WHEAT starch, cane sugar, salt.

**Zutaten:** WEIZENMEHL, VOLLMILCH, Wasser, EIER, Butterreinfett (MILCH), Backtriebmittel: E450-E500-WEIZENSTÄRKE, Rohrzucker, Speisesalz.