

Importé et distribué par



Tel: 022.990.2020  
Mail: info@chefgourmet.ch  
www.chefgourmet.ch

## FICHE TECHNIQUE

Référence: 64820

Désignation commerciale: PASTEL DE NATA

Code EAN carton: 8424465648201

### TYPE DE PRODUIT

Viennoiserie cuite surgelée

### LISTE DES INGRÉDIENTS

Garniture 65%: eau, sucre, jaune d'OEUF pasteurisé, farine de BLÉ, lac tosérum en poudre (LAIT), blanc d'OEUF pasteurisé, amidon de maïs, margarine végétale (graisse végétale (palme) et huiles végétales (soja et tournesol), eau, émulsifiants (E471), acidifiant (E330), arôme, colorant (E160a)), cannelle. Pâte 35%: farine de BLÉ, margarine végétale (graisse végétale (palme) et huiles végétales (soja et tournesol), eau, sel, émulsifiants (E322, E471), acidifiant (E330), colorant (E160a), arôme), eau, sel.

Taux de matière grasse animale: 3%

DLUO: 270 jours  
null 1 jours

### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Produit surgelé	moyen	minimum	maximum
pois (g)	61,2	58,2	64,2
longueur ou diamètre	73	71	75
largeur (mm)	73	71	75
hauteur (mm)	22	21	23
périmètre (mm)			
pois de la pâte (g)	20		
pois de la garniture (g)	41,2		
pois du nappage (g)			
Produit cuit	moyen	minimum	maximum
Poids approx. (g)			
Longueur (cm)			

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Valeur énergétique	Produit conditionné	Produit prêt à être consommé*		
		kJ	1 010	kJ
		kcal	241	kcal
Lipides		g	10,01	g
dont:				
-- acides gras saturés		g	5,07	g
-- acides gras monoinsaturés		g	2,66	g
-- acides gras polyinsaturés		g	1,24	g
Glucides		g	33,46	g
dont:				
-- sucres		g	19,37	g
Fibres alimentaires		g	0,57	g
Protéines		g	3,87	g
Sel		g	0,64	g
Acides gras oméga-3		g		g

\*Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit prêt à être consommé selon les indications de mise en oeuvre.

## SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

	n	c	m	M
- Flore aérobie mésophile	1		10e5 ufc/g	
- Entérobactéries				
- Escherichia coli	1		10 ufc/g	
- Staphylococcus aureus	1		10 ufc/g	
- Salmonella / Shigella				
- Moisissures				
- Levains	1		Ausencia/25g	
- Clostridium sulfito-réducteur	1		10e3 ufc/g	
- Listeria monocytogenes	5		10e2 c/g	
- Bacillus Cereus				
- Coliformes	1	2	10e3 ufc/g	
- Anaérobies				

## SUBSTANCES OU PRODUITS SUSCEPTIBLES DE CAUSER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

Allergènes	Comme ingrédient	Contamination croisée
Céréales contenant du gluten (à savoir : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et leurs variétés hybrides et produits dérivés)	X	
Crustacés et produits à base de crustacés.		
Œufs et produits à base d'œuf.	X	
Poisson et produits à base de poisson.		T
Arachide et produits à base d'arachide		
Soja et produits à base de soja.		T
Lait et dérivés (y compris lactose).	X	
Fruits à coque, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia ou noix d'Australie et produits dérivés.		T
Céleri et produits dérivés.		T
Moutarde et produits dérivés.		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.		T
Dioxyde de soufre et sulfites en concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimés en SO <sub>2</sub> .		
Lupins et produits à base de lupin.		
Mollusques et produits à base de mollusques.		

## EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT


	SACHET	SCOTCH	ÉTIQUETTE	CARTON	Otros	Otros
Matériau	PEAD	PP	SAT+ADH	KM CS		ALUMINIO
Dimensions internes (mm)				391x287x144		70x70x20
Dimensions externes (mm)	630x760x0	1.000x75x0	80x290x0	399x295x155	0x0x0	86x86x20
Épaisseur (mm)			0,07			
Couleur	6	2	1	9	9	8
Design	Anónimo	Anónimo	Anónimo	Anónimo	Anónimo	Anónimo
Poids approx. (g)	23,80	4,00	2,00	353,00	36,80	1,30
Recyclable (+/-)	+	+	+	+	+	+

1. Blanc      2. Transparent      3. Jaune      4. Orange      5. Rouge  
6. Bleu      7. Vert      8. Métallisé      9. Marron      10. Rose      11. Anonyme



	Unités	Poids net(kg)	Poids brut(kg)
<b>CARTON</b>	60	3,67	4,21

## PALETTISATION

	Cartons/Couche	Couches	Total cartons	Poids (kg)	Hauteur (m)	PALETTE
<b>CARTON</b>		12	96	429	2,01	Euro. 800x1200mm

## CONDITIONS DE STOCKAGE

Conservation: Après ouverture vous pouvez conserver les morceaux restants au réfrigérateur pendant une durée maximale de 3 jours.  
Ne pas recongeler après décongélation.

## CONSEILS DE MISE EN OEUVRE:

<b>Décongélation:</b>	20 - 30 minutes	à température ambiante
<b>Fermentation:</b>	-- °C	température de fermentation durée de fermentation
<b>Cuisson:</b>	180 - 190 °C 3 - 5 minutes	température de cuisson durée de cuisson

Les durées de cuisson et de décongélation sont données à titre indicatif et dépendent des conditions matérielles et de la température de la pièce.

**Observations: Chauffer le produit de 3 à 5 minutes dans le four à 180/190 °C**

## PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT FINI

Couleur:  
Odeur:  
Goût:  
Aspect:

## NORME APPLICABLE

Conformément à la législation en vigueur  
Ce produit N'EST PAS d'origine génétiquement modifiée (OGM) conformément aux normes européennes EC/2003/1830 et EC/2003/1829.

## PHOTO DU PRODUIT APRÈS CUISSON

## LOGOS DE COMMUNICATION

