

FICHE TECHNIQUE

Référence: 80640

Désignation commerciale: DOT MIX BOX

Code EAN carton: 8424465806403

TYPE DE PRODUIT

Viennoiserie surgelée

LISTE DES INGRÉDIENTS

Pâte commune à toutes les références: Farine de BLÉ, eau, graisse végétale (palme), huile végétale (tournesol), dextrose, levure, farine de SOJA, sérum de LAIT en poudre, poudres à lever (E450, E500), sel, émulsifiants (E471, E481), LAIT écrémé en poudre, OEUFE en poudre, colorant (E160a) et arôme. Confetti Dot: Nappage 16%: Sucre, graisse végétale (coco et palmiste), sérum de LAIT en poudre, LACTOSE, amidon et émulsifiants (E322 (SOJA)). Décor 5,4%: Sucre, sirop de glucose, graisse végétale (palme), colorants naturels et émulsifiant (E472c). Dot tutti choc: Nappage 14%: Sucre, graisse végétale (coco et palmiste), cacao dégraissé en poudre 1,2%, LAIT en poudre, arômes et émulsifiant (E322 (SOJA)). Décor 5,5%: Sucre, sirop de glucose, graisse végétale (palme), colorants naturels et émulsifiant (E472c). Dot Mi choc: Nappage 14%: Sucre, graisse végétale (coco et palmiste), cacao dégraissé en poudre 1,2%, LAIT en poudre, arômes et émulsifiant (E322 (SOJA)). Décor 5,5%: Sucre, beurre de cacao 0,9%, LAIT en poudre, pâte de cacao 0,7% et arôme. Pinky Dot: Nappage 18%: Sucre, graisse végétale (palme et palmiste), LAIT écrémé en poudre, colorant (E162), émulsifiant (E322 (tourne-sol)) et arôme. Décor 8,3%: Sucre, graisse végétale (palme), sirop de glucose et émulsifiant (E322 (SOJA)). Dot citron: Nappage 15%: Sucre, graisse végétale (coco et palmiste), sérum de LAIT en poudre, LACTOSE, amidon et émulsifiants (E322 (SOJA)). Décor 7%: Sucre, graisse végétale (palme), colorant (E161b) et arôme.

Taux de matière grasse animale: 0.29%

DLUO: 365 jours

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Produit surgelé	moyen	minimum	maximum
poids (g)			
longueur ou diamètre			
largeur (mm)			
hauteur (mm)			
périmètre (mm)			
poids de la pâte (g)			
poids de la garniture (g)			
poids du nappage (g)			

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Valeur énergétique

Lipides

dont:

-- acides gras saturés

-- acides gras

-- acides gras

Glucides

dont:

-- sucres

Fibres alimentaires

Protéines

Sel

Acides gras oméga-3

*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		10e4 ufc/g	
- Entérobactéries				
- Escherichia coli	1		10 ufc/g	
- Staphylococcus aureus	1		10 ufc/g	
- Salmonella / Shigella	1		Ausencia/25g	
- Moisissures				
- Levains				
- Clostridium sulfito-réducteur				
- Listeria monocytogenes	5		Ausencia/25g	
- Bacillus Cereus				
- Coliformes	1		10e2 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.		
Arachide et produits à base d'arachide		
Soja et produits à base de soja.	X	
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.		
Moutarde et produits dérivés.		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.		
Dioxyde de soufre et sulfites en concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimés en SO ₂ .		
Lupins et produits à base de lupin.		
Mollusques et produits à base de mollusques.		

EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT

	SACHET	SCOTCH	ÉTIQUETTE	CARTON	Otros
Matériau	POLIOLEF	PP	SAT+ADH		KM CS
Dimensions internes (mm)				395x295x215	370x284x38
Dimensions externes (mm)	0x0x0	50x132x0	80x290x0	400x300x224	385x287x41
Épaisseur (mm)					2,67
Couleur	2	2	1	1	9
Design	Anónimo	Anónimo	Anónimo	Anónimo	DOTS
Poids approx. (g)		4,00	2,39	312,00	91,00
Recyclable (+/-)	+	+	-	+	+

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



	Unités	Poids net(kg)	Poids brut(kg)
CARTON	5	3,1	3,92

PALETTISATION

	Cartons/Couche	Couches	Total cartons	Poids (kg)	Hauteur (m)	PALETTE
CARTON		7	56	245	1,72	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:

Décongélation:	20 - 25 minutes	à température ambiante
Fermentation:	-- °C	température de fermentation durée de fermentation
Cuisson:	°C	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: Décongeler 15-20 minutes à température ambiante.

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

Toute copie imprimée peut être obsolète.