



Référence/ Reference/ Artikelnummer :
22422

MINI BLINIS Ø45



Version/ Version : 1
Modifié le/ Modified/ Stand : 30/07/2015

Les produits Coup de Pâtes® ne sont pas concernés par l'étiquetage OGM/ GMO's labeling does not apply to Coup de Pâtes® products/ Die Coup de Pâtes® 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/ Thickness/ Dicke | Diamètre/ Diameter/ Durchmesser |
|--|---------------------------|---------------------------|--------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|
| Produit livré/ Delivered product/ Geliefertes Produkt | | | 5 mm (5-8) | | 45 mm (45-55) |

CONSEILS D'UTILISATION/ PREPARATION INSTRUCTIONS/ ZUBEREITUNGSHINWEISE

| | | | |
|--|---|--|--|
| | Décongélation/ Defrosting/ Auftauen : 45-60min / 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:

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 Largeur/ width/ Breite : 298 Hauteur/ height/ Höhe : 112 | Vide/ Empty box/ Kartongewicht : 237 Net/ Net/ Nettogewicht Kartoninhalt : 1200 Brut/ Gross/ Bruttogewicht : 1459 | Nb Cartons/Couche// Nb boxes/layer// Anzahl Kartons/Lage : 8 Nb Cartons sur la tranche/ Nb boxes packed sideways/ Anzahl Kartons auf der Seitenpalette : 4 Nb Couches/Palette// Nb layers/pallet// Anzahl Lagen/Palette: 16 Nb Cartons/Palette// Nb boxes/pallet// Anzahl Kartons/Palette: 128 Hauteur Palette/ Pallet height/ Palettenhöhe (m) : 1.95 |

INFORMATIONS MICROBIOLOGIQUES/ MICROBIOLOGICAL INFORMATION/ 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 | <i>Dont sucres/ Sugars/ davon Zucker (g/100g) :</i> | 2.7000 |
| Taux de matières grasses/ Fats content/ Fett (g/100g) : | 13.5000 | Fibres alimentaires/ Alimentary fibres/ Ballaststoffe (g/100g) : | 1.1000 |
| <i>Dont taux d'acides gras saturés/ Saturates/ davon gesättigte Fettsäuren (g/100g) :</i> | 7.3000 | Taux de protéines/ Proteins content/ Eiweiß (g/100g) : | 7.6000 |
| <i>Mono-insaturés/mono-unsaturates/ ungesättigte Fettsäuren (g/100g) :</i> | XXXXXXXX | Taux de sel/ Salt content / Salz (g/100g) : | 1.8650 |
| <i>Poly-insaturés/ polyunsaturates/ mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g/100g) :</i> | XXXXXXXX | | |
| <i>Dont taux d'acides gras trans/ Trans fat content/ Transfettsäuren (g/100g) :</i> | XXXXXXXX | | |

INFORMATIONS DOUANIERES/ CUSTOMS INFORMATION/ 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/ 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 | X | |
| 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 | X | |
| 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 | | |

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 | Glucides / Carbohydrates / Kohlenhydrate (g): 30.4 |
| Matières grasses totales / Fat / Fett (g): 13.5 | - dont sucres / Of which sugar / Davon Zucker (g): 2.7 |
| - dont Acides Gras Saturés / Of which saturated fatty acids / Davon gesättigte Fettsäuren (g): 7.3 | Protéines / Proteins / Eiweiß (g): 7.6 |
| | 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 5gLot / batch / Losnummer : **233151**

A consommer de préférence avant le / Best

before / Mindestens haltbar bis:

21/02/2017**22422**

(01)03604380224222(15)170221(10)233151 (91)0316142

Ci: 7061

EAN N°: 03604380224222

Poids net - Net weight - Nettogewicht:

1200 gCOUP DE PATES® S.A.S - ZAC DU BEL AIR - 14-16 AVENUE JOSEPH PAXTON -
FERRIERES EN BRIE - 77614 MARNE LA VALLEE CEDEX 3

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.