



Référence/ Reference/ Artikelnummer :
25011

MERINGUES PÂTISSIÈRES ASSORTIES



Suggestion de présentation/
Serving suggestion/
Serviervorschlag

Version/ Version : 2
Modifié le/ Modified/ Stand : 03/05/2016

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

INFORMATIONS PRODUIT/ PRODUCT INFORMATION/ PRODUKT INFORMATIONEN

Poids Pièce/ Unit weight/ Stückgewicht (g) :	70.0000	Durée de vie à -18°C/ Shelf life at -18°C/ Mindesthaltbarkeit bei -18°C :	12 mois/month/Monate
Nb Unités/Carton// Nb units/box// Stückzahl im Karton:	48.0000	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
Etat Produit/ Convenience level/ Convenience-Grad :	Cuit surgelé/ Baked frozen/ Fertig gebacken, tiefgefroren	Code EAN13 :	3604380250115
Numéro Agrément Sanitaire/ SanitarJapproval N°/ Genusstauglichkeitskennzeichnung :	Non/ No/ Nein	Code EAN colis/ Box/ Karton :	Oui/ Yes/ Ja
Code Douanier/ Customs Code/ Zolltarifnummer :	19059060	Code EAN palette/ Pallet/ Palette :	Non/ No/ Nein

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					
Meringues goût fraise	180.0000 mm (170-190)	113.0000 mm (103-123)	60.0000 mm (50-70)		
Meringues goût café amandes effillées	180.0000 mm (170-190)	113.0000 mm (103-123)	60.0000 mm (50-70)		
Meringues goût vanille saupoudrage cacao	180.0000 mm (170-190)	113.0000 mm (103-123)	60.0000 mm (50-70)		
Meringues goût vanille	180.0000 mm (170-190)	113.0000 mm (103-123)	60.0000 mm (50-70)		

CONSEILS D'UTILISATION/ PREPARATION INSTRUCTIONS/ ZUBEREITUNGSHINWEISE

	Décongélation/ Defrosting/ Auftauen : 30 min / 18 -20°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: 4 sachets de 12 pièces dans un carton

Accessoires/ Accessories/ Zubehör : non

Dimensions Carton/ Box dimensions/ Karton Abmessungen (mm)	Poids carton/ Box weight/ Kartongewicht (g)	Palettisation/ Palletisation/ Palettisierung
Longueur/ length/ Länge : 379.0000 Largeur/ width/ Breite : 255.0000 Hauteur/ height/ Höhe : 197.0000	Vide/ Empty box/ Kartongewicht : 572.0000 Net/ Net/ Nettogewicht Kartoninhalt : 3360.0000 Brut/ Gross/ Bruttogewicht : 4197.5200	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: 8.00 Nb Cartons/Palette// Nb boxes/pallet// Anzahl Kartons/Palette: 32.00 Hauteur Palette/ Pallet height/ Palettenhöhe (m) : 1.99

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) :	1703.0000	Taux de glucides assimilables/ Carbohydrates content/ Kohlenhydrate (g/100g) :	92.4000
Valeur calorique/ Energy value/ Energie (Kcal/100g) :	401.0000	<i>Dont sucres/ Sugars/ davon Zucker (g/100g) :</i>	91.7000
Taux de matières grasses/ Fats content/ Fett (g/100g) :	0.7500	Fibres alimentaires/ Alimentary fibres/ Ballaststoffe (g/100g) :	0.8000
<i>Dont taux d'acides gras saturés/ Saturates/ davon gesättigte Fettsäuren (g/100g) :</i>	0.0600	Taux de protéines/ Proteins content/ Eiweiß (g/100g) :	4.9000
<i>Mono-insaturés/mono-unsaturates/ ungesättigte Fettsäuren (g/100g) :</i>	0.2700	Taux de sel/ Salt content / Salz (g/100g) :	0.2000
<i>Poly-insaturés/ polyunsaturates/ mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g/100g) :</i>	0.0900		
<i>Dont taux d'acides gras trans/ Trans fat content/ Transfettsäuren (g/100g) :</i>	0.0000		

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	0.0000
Lactose/ Lactose/ Laktose	0.0000
Taux de sucre ajouté (saccharose) / Added sugar content (sucrose) / Zugesezter Zucker (g/100g)	91.5000

	Oui/Non // Yes/No // Ja/Nein
Produits ionisés/ Ionized product/ Ionisiertes Produkt	Non/ No/ Nein
Matières grasses végétales/ Vegetable fat/ Pflanzliche Fette	Non/ No/ Nein
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		
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		
Fruits à coques et produits dérivés/ Nuts and products derivates/ Schalenfrüchte, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	X	
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		

MERINGUES PATISSIERES ASSORTIES / MERINGUE ASSORTMENT

48 Meringues de 70g
produits cuits surgelés /48 baked frozen Meringue 70g N° LOT / batch : 316316A
Poids net/net weight: 3kg360**25011**C1151712059104780035
{FNC1}010360438025011510316316A{FNingrédients / ingredients

- 12 meringues parfum fraise: sucre, blanc d'OEUF, colorant (E120), arôme / - 12 meringue strawberry flavor: sugar, EGG whites, coloring (E120), flavor
- 12 meringues parfum café / AMANDES: sucre, blanc d'OEUF, arôme (1.75%) (colorant E150c), AMANDES effilées (0.02%) / - 12 meringue coffee flavor with ALMONDS: sugar, EGG whites, flavoring (1.75%) (coloring E150c), ALMONDS (0.02%)
- 12 meringues parfum vanille saupoudrées cacao: sucre, blanc d'OEUF, arôme, cacao en poudre. / - 12 meringue vanilla flavor with cocoa: sugar, EGG whites, flavoring, cocoa powder.
- 12 meringues parfum vanille: sucre, blanc d'OEUF, arôme. / - 12 meringue vanilla flavor: sugar, EGG whites, flavor

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g: énergie: 1692kJ / 398kcal, matières grasses: <0.5g dont saturées: <0.1g, glucides: 95g dont sucres: 95g, protéines: 4.5g, sel: 0.22g. / Nutritional values average for 100g: energy: 1692kJ / 398kcal, fat: <0.5g of which saturated: <0.1g, carbohydrates: 95g of which sugars: 95g, proteins: 4.5g, salt: 0.22g.

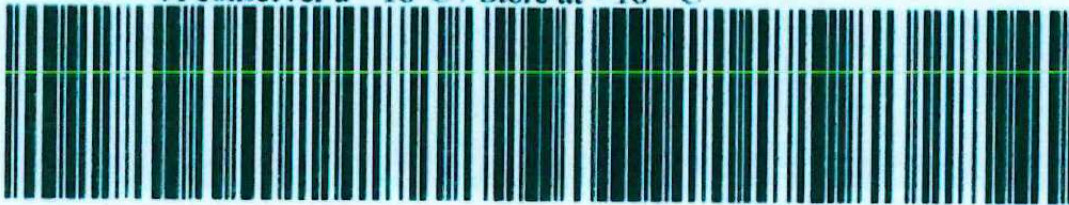
Conseil d'utilisation: Laisser décongeler 30 minutes entre 18 et 20°C. Après décongelation, a conserver au sec 7 jours maximum. How to prepare the product: Thaw 30 minutes between 18 and 20 °C. After thawing, store the product in a dry place 7 days maximum. Ne jamais recongeler un produit décongelé. Never refreeze a defrosted product

A CONSOMMER DE PREFERENCE

AVANT LE / BEST BEFORE :

05/12/17

A conserver a - 18°C / Store at - 18 ° C



INGREDIENTS LIST