

R010853

Date de révision : 27/08/2014

| | |
|-----------------------------|---|
| Dénomination produit | MINI BEIGNET BEURRE FOURRE FRAMBOISE DECOR SUCRE FP3 |
| Product description | MINI BERLINER BUTTER FILLED RASPBERRY DECOR SUGAR FP3 |
| Produktbeschreibung | MINI BERLINER BUTTER FÜLLUNG HIMBEER MIT ZUCKER FP3 |

| | % | Composition |
|-----------------|-------|--|
| Pâte | 73,00 | Farine de blé , eau, huile de palme, sucre, levure, beurre (2,1%), sel, émulsifiants (E471 - E472e), dextrose, gluten , poudre levante (E500i-E450ii), stabilisant (E412) |
| Dough | | Wheat flour, water, palm oil, sugar, yeast, butter (2,1%), salt, emulsifiers (E471-E472e), dextrose, gluten , raising agent (E500i-E450ii), stabiliser (E412) |
| Teig | | Weizenmehl , Wasser, Palm Öl, Zucker, Hefe, Butter (2,1%), Salz, Emulgatoren (E471-E472e), Dextrose, Gluten , Backtriebmittel (E500i-E450ii), Stabilisator (E412) |
| Fourrage | 18,00 | Framboise (45%), sirop de glucose-fructose, sucre, épaississant (E440), correcteurs d'acidité (E330-E333) |
| Filling | | Raspberry (45%), glucose-fructose syrup, sugar, thickener (E440), acidifiers (E330-E333) |
| Füllung | | Himbeer (45%), Glukose-Fruktosesirup, Zucker, Verdickungsmittel (E440), Säuerungsmittel (E330-E333) |
| Glaçage | 9,00 | sucre, eau, matière grasse végétale (palme), sirop de glucose, épaississant (E415), arôme |
| Coating | | Sugar, water, vegetable fat (palm), glucose syrup, thickener (E415), flavour |
| Glasur | | Zucker, Wasser, pflanzliches Fett (Palm), Glukosesirup, Verdickungsmittel (E415), Aroma |

| | |
|--|-------------|
| Risque de contamination croisée | Noisettes |
| Risk of cross contamination | Hazelnuts |
| Kreuzkontamination | Haselnüssen |

R010853

Date de révision : 27/08/2014

| Physique | Physical | Physikalische | | |
|-----------------|-----------------|----------------------|----|--------|
| Poids | Weight | Gewicht | g | 25+/-3 |
| Diamètre | Diameter | Durchmesser | mm | 58+/-2 |
| Hauteur | High | Höhe | mm | 35+/-2 |

| Organoleptique | organoleptic | Sensorische | |
|-----------------------|---|--------------------|--|
| Gout | Absence de goût rance | | |
| Taste | Rancid absence of taste | | |
| Geschmarck | Nicht ranzig | | |
| Couleur | 2 faces bombées et brune séparées par une ligne de cuisson jaune | | |
| Color | Two convex and brown faces, separated by a yellow line of cooking | | |
| Farbe | Hellbraun – goldbraun gebacken | | |

| Microbiologique | microbiological | Mikrobiologische | |
|---------------------------|--------------------------|---------------------------------------|-----------|
| Microorganisme aérobie | aerobic micro organism | Gesamtkeimzahl | 3.10e5 /g |
| Coliforme | Coliform | Coliforme Keime | 10e3/g |
| Coliforme thermorésistant | heat resisting colif | Coliforme hitzebeständig | 1/g |
| Staphylococcus aureus | Staphylococcus aureus | Staphylococcus aureus | 10e2/g |
| Anérobie sulfite réduct | anaerobe sulfite reducer | sulfitreduzierende anaerobe Bakterien | 10/g |
| Salmonelle | Salmonella | Salmonellen | abs/25g |

Laboratoire de contrôle microbiologique « Berlidon » et "SILLIKER"

R010853

Date de révision : 27/08/2014

| Nutritionnel/Nutritional/Eigenschaften /100g | | | | |
|---|-------------|---------------|------|------|
| Énergie | Energy | Energie | kJ | 1392 |
| | | | kcal | 331 |
| Matières grasses | Fat | Fett | g | 12 |
| Dont : | Of wich : | Davon : | | |
| - saturé(e)s | -saturates | - gesättigte | g | 6,9 |
| - trans | - trans | - trans | g | 0,02 |
| Glucides | Carbohydate | Kohlenhydrate | g | 49 |
| Dont: | Of wich : | Davon : | | |
| - sucres | - sugar | - Zucker | g | 18 |
| Fibres | Fiber | Ballatstoff | g | 1,3 |
| Protéines | Protein | Eiweiss | g | 5,4 |
| Sel | Salt | Salz | g | 0,90 |

Status OGM / GMO Status / Gentechnische Behandlung

Nos produits ne sont pas concernés par l'étiquetage spécifique conformément aux réglementations CEE 1829/2003 et 1830/2003

Our products are not concerning by specific label in conformity with regulation CE1829/2003 and 1830/2003

Unsere Produkte betreffen nicht durch spezifischen Aufkleber in Übereinstimmung mit Regelung CE1829/2003 und 1830/2003

Status ionisation / Ionization Status / Ionisation

Nos produits ne sont pas concernés par un étiquetage spécifique en application de la directive CE 1999/2 relative au rapprochement des législations des Etats membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation.

Our products are not concerned by a specific labeling, in application of the directive EC 1999/2 relative to the approximation of the laws of the Members States concerning foods and food ingredients treated with ionizing radiation

Unsere Produkte werden nicht von einer bestimmten Kennzeichnung betrifft, in Anwendung der Richtlinie EG 1999/2 in Bezug auf die Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Lebensmittel und Lebensmittelbestandteilen mit ionisierender Strahlung behandelt

R010853

Date de révision : 27/08/2014

| Emballage / Packaging / Verpackungsdaten | | | |
|---|--------------|--------------------|-------------|
| Nombre pièces/UVC | Pcs/CSU | Stück/VVP | 3 |
| Nombre de pièce/carton | Pcs/box | Stück/Karton | 90 |
| Dim carton (mm) | Box size | Abmessungen Karton | 396*231*212 |
| Poids net (g) | Net weight | Nettogewicht | 2250+/-200g |
| Poids brut (g) | Gross weight | Bruttogewicht | 2536+/-200g |

| Palettisation / Palletization / Palettendaten | | | |
|--|----------------------|-----------------------|-------------|
| Carton/palette | Box/palet | Karton/Palette | 80 |
| Couches | Layers | Lagen | 8 |
| Carton/couche | Box/Layers | Karton/Lagen | 10 |
| Type palette | Kind of palet | Palettenbezeichnung | Euro 80*120 |
| Hauteur (cm) | High | Höhe | 185 |
| Identification palette | Palet identification | Kennzeichnung Palette | EAN128 |

| Transport et conservation / Transport and Storage / Liefer- und |
|--|
| -18°C +/- 3°C |

| Conservation / Shelf life / Mindesthaltbarkeitsdatum |
|--|
| Date de production + 18 mois (minimum 12 mois à livraison). Après décongélation : conserver : 24 h à température ambiante (20-25°C) / 72h en froid positif (+4 +7°C) |
| Production date + 18 months (minimum 12 months at delivery). After defrost thawing : 24h at ambient temperature / 72h at positive cold |
| Restlaufzeit ab Produktion + 18 Monate (Minimum 12 Monate an Lieferung). Nach Auftauen zu bewahren: 24h bei Raumtemperatur / 72h in positiver Kälte |

| Informations pour le consommateur / Information consumer / Aufbewahrung |
|--|
| Décongeler une heure à température ambiante. Ne pas recongeler le produit après décongélation. |
| Defrost one hour at ambient temperature. Do not refreeze once defrosted. |
| Bei Raumtemperatur ca. 60 Minuten auftauen lassen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |

R010853

Date de révision : 27/08/2014

| Allergènes / Allergens / Allergenen | | | |
|--|--|--|---|
| (1) La substance allergène est un ingrédient mis en œuvre. (?) La présence de la substance allergène ne peut pas être exclue de façon certaine (0) La présence de la substance allergène peut être exclue de façon certaine. | | | |
| (1) The allergen substance is an ingredient that is voluntarily used. (?) The presence of allergen substance cannot be excluded with certainty (0) The presence of allergen substance can be excluded with certainty. | | | |
| (1) Allergenen sind im Produkt enthalten (?) Allergenen sind durch Kreuzkontamination im Produkt enthalten. (0) Keine Allergenen | | | |
| Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten | Cereals containing gluten and products thereof | Glutenhaltige Getreide und daraus hergestellt Erzeugnisse | 1 |
| Crustacés et produits à base de crustacés | Crustaceans and products thereof | Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | 0 |
| Œufs et produits à base d'œufs | Eggs & products thereof | Eier und Eierzeugnisse | 0 |
| Poissons et produits à base de poissons | Fish & products thereof | Fisch und Fischerzeugnisse | 0 |
| Arachide et produit à base d'arachide | Peanut & products thereof | Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | 0 |
| Soja et produits à base de soja | Soya & products thereof | Soja und Sojaerzeugnisse | 0 |
| Lait et produits laitiers (y compris lactose) | Milk & dairy products (including lactose) | Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) | 1 |
| Fruits à coque et produits dérivés | Nuts and products thereof | Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse | ? |
| Céleri et produits à base de céleri | Celery & products thereof | Sellerie und sellerieerzeugnisse | 0 |
| Moutarde et produits à base de Moutarde | Mustard & products thereof | Senf und Senferzeugnisse | 0 |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | Sesame seeds & products thereof | Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | 0 |
| Anhydride sulfureux et Sulfites (E220 à E228) en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimé en SO2 | Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10mg/liter expressed as SO2 | Schwefeldioxid (SO2) und Sulfite: Weniger als 10 mg/kg oder 10mg/l als SO2 angegeben | 0 |
| Lupin | Lupine | Lupine | 0 |
| Mollusques | Molluscs | Weichtiere | 0 |