

FICHE TECHNIQUE

CSM Bakery Solutions
www.csmbakerysolutions.com



Mise à jour :	15.11.2016
Remplace version:	
Code EAN:	8712398038979

PC CHICKEN CURRY 2KG

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
CSM numéro d'article	10155117
Société	Code article
CSM BENELUX BV	23897
CSM DEUTSCHLAND GMBH	8712398038979

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Non cuite pâte feuilletée avec une garniture salée, surgelé.
---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produits de boulangerie
Produit de pâte feuilletée fourré de poulet au curry.

CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Casse-croûte de pâte feuilletée, idéal pour l'apéritif.			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	
Cuisson (Four à convection):	Temps:	22 min	Température: 180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	22 min	Température: 200 - 220 °C

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Eau; **Farine de blé**; Matière grasse végétale: Palme; Huiles végétales: Colza, Tournesol; Viande de poulet(5,1%); Viande de dinde; Amidon modifié; Amidon de riz; **Poudre de lait écrémé**; Arôme (**contient du gluten**; **contient du céleri**); **Poudre d'oeuf entier**; Poudre de curry(0,5%) (**contient la moutarde**); Amidon de pomme de terre; Sel; Géifiant: Alginate de sodium (E 401), Sulfate de calcium (E 516), Diphosphates (E 450); Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Stabilisant: Gomme de caroube (E 410), Gomme Xanthane (E 415), Triphosphates (E 451); **Protéine de lait**; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras (E 471); Herbes et Épices: Poivre noir; Sucre; Oignon (**Sulfite**); Amidon de maïs modifié (E 1442); Correcteur d'acidité: Phosphates de sodium (E 339); Épaississant: Carraghénanes (E 407).

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.320 kJ	(317 kcal)
Matières grasses:	22,9 g	
dont acides gras saturés:	9,7 g	
Glucides:	22,2 g	
dont sucres:	1,1 g	
Protéines:	5,1 g	
Sel (Na x 2,5):	1,273 g	

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent produit
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)	
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Oui
Crustacés et produits dérivés	Non
Oeufs et produits dérivés	Oui
Poissons et produits dérivés	Non
Arachides et produits dérivés	Non
Soja et produits dérivés	Non
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non
Céleri et produits dérivés	Oui
Moutarde et produits dérivés	Oui
Sésame et produits dérivés	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *
Lupin et produits dérivés	Non
Mollusques et produits dérivés	Non

* Selon le Règlement (UE) n o 1169/2011, seul la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfites excédant 10 mg / kg ou 10 mg/ L doit être étiqueté.

Numéro d'article: 10155117

INFORMATION OGM

Ce produit ne contient pas d'ingrédients qui exigent l'étiquetage conformément à la réglementation (UE) 1829/2003 et le règlement (UE) 1830/2003.

INFORMATION BIOLOGIQUE

Biologique: Non
Numéro d'organisme de
contrôle:
Origine (UE / Non-UE):

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage
Date de durabilité minimale: 365 Jrs
Température de stockage: -18 °C
Conseil de stockage: Ne pas recongeler un produit décongelé

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution
Poids net: 2,000 kg
Nombre de pièces: 91 Pce

INFORMATION LÉGALE

Tous les produits sont conformes à la législation européenne et nationale.

DÉCLARATION

Ce document est créé par le logiciel QA/ERP. Les étapes obligatoires de validation garantissent que l'information qui est communiquée ici est actuelle et exacte selon notre connaissance le jour de la création et ne nécessite pas de signature. Avec ce document, le client est assuré de disposer de la dernière version actualisée.

Les informations obtenues par un moyen autre que ce système ne peuvent pas être garanties.