



FICHE TECHNIQUE

B32924S

MINI CHAUSSON AUX POMMES 40 GR

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

Poids moyen: 33 gr
Longueur: 7,50 cm
Largeur: 5,50 cm
Hauteur: 3,50 cm
données à titre indicatif

Ingrédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100gr de produit)	% RNJ (pour 100gr de produit)
farine de BLE, compote de pomme 32,5% (purée de pommes, sirop de glucose-fructose), BEURRE fin 19%, eau, sel, dorure (OEUFS)	Energie : 1 305 kJ / 310 kcal	15,600%
	Matières grasses : 16,10 g	23,000%
	dont : acides gras saturés : 10,30 g	51,700%
	Glucides : 37,10 g	14,300%
	dont : sucres : 11,6 g	12,900%
	Protéines : 3,80 g	7,600%
	Fibres : 2,10 g	8,600%
	Sel : 0,69 g	11,500%
Contient : gluten, œuf, produits laitiers Peut contenir : traces de fruits à coques, soja		
Convient aux végétaliens : Non Convient aux végétariens : Oui		
OGM : néant Ionisation : néant		

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthode du laboratoire d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 5 000 / g < 10 / g	< 50 000 / g < 100 / g	ISO 4833 + NF V 08-100
Escherichia coli	absence dans	/ g absence dans	NF EN ISO 16649-2
Salmonelles	25g < 100 / g < 100 / g < 500 / g	25g < 1 000 / g < 1 000 / g < 5 000 / g	AES 10/4-05/04
Staphylocoque doré			NF V 08-057-1
Bacillus cereus			AES 10/10-07/10
Levures / moisissures			ISO 21527-1

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date limite d'utilisation optimale : 12 mois (365 jours) à partir de la date de congélation notée sur l'emballage.
A conserver au congélateur à -18°C avant utilisation
NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.
Conservation pour un usage ménager :
24 heures au réfrigérateur
3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur
dans le congélateur à -18°C : jusqu'à la date limite d'utilisation optimale indiquée sur l'emballage

PRECONISATION DE REMISE EN ŒUVRE

Mise sur plaque (600 x 400)	24 unités par plaque
Décongélation	Environ 60 min à température ambiante
Cuisson (en four ventilé)	environ 18 min à 200°C

Nota : chaque four a ses propres caractéristiques. Nous vous suggérons de bien noter les paramètres de cuisson donnant les meilleurs résultats avec votre matériel.

CONDITIONNEMENT

Carton:

Format carton externe (L x l x h)	388 x 298 x 244 mm	Volume du carton (m ³)	0,029
Poids net d'un carton	10,2kg	Pièces / carton	255
Poids brut d'un carton	10,759kg		

Sachets :

Format sachet (L x l)		Pièces / sachet	255
Poids net d'un carton	10,200kg	Sachets / carton	1

CONTACT

Pour tout renseignements / Contact

Adresse: L'Arbre à Pains 12 Rue Moslard 92 700 Colombes

Monsieur Taferant : 06-67-70-08-35



TECHNICAL DATA

SHEET B32924S

MINI APPLE TURNOVER 40 GR

CHARACTERISTICS AND COMPOSITION

Average weight: 33 gr
Length: 7.50 cm
Width: 5.50 cm Height:
3.50 cm
data for information purposes only

Ingredients	Nutritional values (for 100g of product)	%RNJ (for 100g of product)
WHEAT flour, apple compote 32.5% (apple puree, glucose-fructose syrup), fine BUTTER 19%, water, salt, egg wash (EGGS)	Energy: 1 305 kJ / 310 kcal	15,600%
Contains: gluten, egg, dairy products May contain: traces of nuts, soy	Fat: 16.10 g including: saturated fatty acids: 10.30 g	23,000%
	Carbohydrates: 37.10 g including: sugars: 11.6 g	51,700%
Suitable for vegans: No Suitable for vegetarians: Yes	Protein: 3.80 g	14,300%
GMO: none	Fiber: 2.10 g Salt: 0.69 g	12,900%
		7,600%
		8,600%
		11,500%

Ionization: none

Microbiological characteristics	Target values	Tolerances	Laboratory analysis method
Total aerobic mesophilic flora	< 5 000 / g < 10 / g absence dans	< 50 000 / g < 100 / g absence dans	ISO 4833 + NF V 08-100
Escherichia coli Salmonella	25g < 100 / g < 100 / g < 500 / g	25g < 1 000 / g < 1 000 / g < 5 000 / g	NF EN ISO 16649-2
Staphylococcus aureus Bacillus cereus Yeasts / molds			AES 10/4-05/04 NF V 08-057-1 AES 10/10-07/10 ISO 21527-1

STORAGE AND CONSERVATION

Best before date: 12 months (365 days) from the freezing date indicated on the packaging. Store in the freezer at -18°C before use. NEVER REFREEZE A DEFROSTED PRODUCT. Storage for household use: 24 hours in the refrigerator 3 days in the ice compartment of the refrigerator in the freezer at -18°C: until the best before date indicated on the packaging

RECOMMENDATION FOR REIMPLEMENTATION

Place on baking tray (600 x 400) Defrost Cooking (in fan oven)	Approximately 60 min at room temperature Approximately 18 min at 200°C
--	---

Note: Each oven has its own characteristics. We suggest you take note of the cooking parameters that give the best results with your equipment.

PACKAGING

Carton: Outer carton size (L x W

x H) Net weight of a carton	388 x 298 x 244 mm	Box volume (m ³)	0,029
Gross weight of a carton	10,2kg	Pieces / box	255
	10,759kg		

Bags: Bag format (L x

W) Net weight of a carton	10,200kg	Pieces / bag	255
		Bags / box	1

CONTACT

For any information / Contact Address: L'Arbre à Pains 12
Rue Moslard 92 700 Colombes Mr. Taferant: 06-67-70-08-35



ورقة البيانات

الفنية B32924S

فطيرة التفاح الصغيرة 40 جرام

الخصائص والتكوين

الوزن المتوسط: 33
جرام الطول: 7.50 سم
العرض: 5.50 سم
الارتفاع: 3.50 سم
البيانات لأغراض المعلومات فقط

مكونات	القيم الغذائية (لكل 100 جرام من المنتج)	RNJ% (لكل 100 جرام من المنتج)
دقيق القمح، كومبوت التفاح 32.5% (هريس التفاح، شراب الجلوكوز والفركتوز)، زبدة ناعمة 19%، ماء، ملح، غسول البيض (البيض)	الطاقة: 1305 كيلو جول / 310 كيلو كالوري	15,600%
يحتوي على: الجلوتين، البيض، منتجات الألبان قد يحتوي على: آثار من المكسرات، فول الصويا	الدهون: 16.10 جرام بما في ذلك: الأحماض الدهنية المشبعة: 10.30 جرام الكربوهيدرات: 37.10 جرام بما في ذلك: السكريات: 11.6 جرام البروتين: 3.80 جرام الألياف: 2.10 جرام الملح: 0.69 جرام	23000% 51,700% 14,300% 12,900%
مناسب للنباتيين: لا مناسب للنباتيين: نعم		7,600%
الكائنات المعدلة وراثيا: لا يوجد		8,600% 11,500%

طريقة التحليل المختبري	التسامحات	القيم المستهدفة	الخصائص الميكروبيولوجية تأين: لا يوجد
ISO 4833 + NF V 08-100 NF EN ISO 16649-2 AES 10/4-05/04 NF V 08-057-1 AES 10/10-07/10 ISO 21527-1	> 50 / 000 جم 100 / جم غياب في 25 جم > 1 000 / جم > 1 000 / جم > 5 000 / جم	> 5000 / جم 10 / جم غياب في 25 جم > 100 جم / 100 > جم > 500 / جم	مجموع البكتيريا الهوائية المحبة للرطوبة الإشركية القولونية السالمونيلا المكورات العنقودية الذهبية العصيات الشمعية الخميرة / العفن

التخزين والحفظ

تاريخ الصلاحية الأفضل: 12 شهراً (365 يوماً) من تاريخ التجميد الموضح على العبوة. قم بتخزينه في الفريزر عند درجة حرارة -18 درجة مئوية قبل الاستخدام. لا تقم أبداً بإعادة تجميد منتج تم إذابته. التخزين للاستخدام المنزلي: 24 ساعة في الثلاجة 3 أيام في حجرة الثلج بالثلاجة في الفريزر عند درجة حرارة -18 درجة مئوية: حتى تاريخ الصلاحية الأفضل الموضح على العبوة

توصية بإعادة التنفيذ

ضعها على صينية الخبز (600 × 24 وحدة لكل طبق، حوالي 60 دقيقة في درجة حرارة الغرفة، حوالي 18 دقيقة عند 200 درجة مئوية
ضعها على صينية الخبز (600 × 400) ثم قومي بإزالة الجليد عنها (في فرن المروحة)

ملحوظة: كل فرن له خصائصه الخاصة. ننترح عليك الانتباه إلى معايير الطهي التي تمنحك أفضل النتائج باستخدام معدتك.

التغليف

الكرتون: حجم الكرتون الخارجي	حجم الصندوق (م ³)	0,029
(الطول × العرض × الارتفاع)	قطعة / صندوق	255
الوزن الصافي للكرتون الوزن الإجمالي للكرتون	حجم الصندوق (م ³)	244 × 298 × 388
	قطعة / صندوق	مم 10,2 كجم
	حجم الصندوق (م ³)	10,759 كجم

الأكياس: حجم الكيس (الطول × العرض) الوزن الصافي للكرتونة	قطع / كيس	255
	أكياس / صندوق	1
	حجم	≤10,200

اتصال

للحصول على أي معلومات / عنوان الاتصال: L'Arbre à Pains
12 Rue Moslard 92 700 Colombes Mr.
Taferant: 06-67-70-08-35