



Date de mise à jour :  
14/02/2019

## 7096 2001 • CANELÉ CLASSIQUE



1 UV  
60 pièces / UV

60 g / pièce

Surgelé

Fabriqué dans le Sud-Ouest

• Gamme « Pâtisseries Fines »

**PRO à PRO**

Date de validation  
20/05/2022



### DESCRIPTION PRODUIT

#### CANELÉ CLASSIQUE SURGELÉ

La véritable recette du canelé avec une saveur « Rhum-Vanille » renforcée pour plus de goût, croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.



### COMPOSITION

#### Ingrédients

Sucre 26%, lait demi écrémé 21,8%, eau 20,5%, farine de blé 14,1% (**gluten**), œufs entiers 8,8%, rhum 8%, poudre de lait entier 0,8%, arôme naturel <1%.

#### Allergène

Peut contenir des traces de : Fruits à Coque, Soja.

#### Ionisation

Produit non ionisé et absence d'ingrédients ionisés au sens de la directive 1999/2 du 22 février 1999

#### OGM

Absence d'OGM dans le produit au sens des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003

#### Certification

IFS

### VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g
Energie (kj)	1223
Energie (kcal)	289
Matières grasses (g)	2,7
Dont acides gras saturés (g)	0,90
Glucides (g)	60
Dont sucres (g)	44
Protéines (g)	5,2
Sel (g)	0,1

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Conformément aux critères retenus par la FCD du 28 janvier 2016, chapitre 7.2 Pâtisseries cuites.



## CONSEILS DE MISE EN OEUVRE

### Au FOUR

Réchauffer le canelé à 200°C, pendant 15 minutes.  
Laisser refroidir afin que le produit retrouve tout son croustillant.



15 minutes à 200°C



4 heures à +4°C

### En FROID POSITIF (+4°C)

Décongeler pendant 4 heures le canelé à +4°C.



## CONSEILS DE CONSERVATION

	Avant décongélation		Après décongélation	
	Transport	Stockage	En froid positif	A température ambiante
Température	-18 °C minimum		4°C	-
Durée de conservation	DDM / DLUO : 18 mois		96 h	-

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ



## EMBALLAGE



Conditionnement	Emballage	Matériau	Dim. extérieures (mm)	Poids emballage (g)
Primaire	Sac	PEHD	420 x 140 x 470	8
Secondaire	Colis	Carton	305 x 255 x 115	210



## DONNÉES LOGISTIQUES

	UV	Colis	Palette
EAN	3251517096001	03251517096018	03251517096032
Poids net (kg)	3,60	3,6	634
Poids brut (kg)	3,81	3,8	696
LxIxH (mm)	310x263x110	310x263x110	1200x800x1910
Nombre d'UV	1	1	176

Palettisation					
	Nb colis / couche	Nb couche / palette	Nb colis / palette	Nb UV / palette	Hauteur max (mm)
80*120	11	16	176	176	1910
100*120	-	-	-	-	-

