

Fiche technique article

90_EDNA International

Report: 50447

12. Juin 2026

Page 1

astrauch

Nr d'article: 85403
EAN article: 5407004780115

Désignation Tiger Bun
Désignation légale: Weizenkleingebäck, tiefgefroren
Type de préparation: cuit

Conditionnement

Code	Nbre d'unités	Nbre par unité de base	Poids brut(Kg)	Poids net(Kg)	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Diamètre (mm)	Nbre de colis par couche	Nbre de couche par palette
SACHET	20	1	2,2596	2,00	540	410				
CART	40	1	4,5192	4,00	585	385	175			
COUCHE	160	1	18,0768	16,00						
PAL	1.760	1	198,8448	176,00	1.200	800	2.075		4	11
PCE	1	1	0,11298	0,10			35	120		

Instructions de cuisson

90 minutes décongeler ou Préchauffer le four et cuire 5-8 minutes à 180°C avec de la vapeur.
four à air pulsé:
n'injecter qu'un peu de vapeur en début de cuisson, clé de tirage ouvert le dernier tiers de cuisson.

Critères physico chimiques et microbiologiques:

DLC

12M

valeur énergétique	1325 kJ / 315 kcal
lipides	8,7 g
dont acides gras saturés	1,2 g
glucides	48,4 g
dont sucre	0,7 g
protéines	9,2 g
sel	1,8 g
teneur globale en germes	<1x10 ² cfu/g
moisissure	<1x10 cfu/g
Enterobacteriaceae	<1x10 cfu/g
E. coli	<1x10 cfu/g
staphylocoques à coagulase positive	<1x10 cfu/g
bacillus cereus	<1x10 ² cfu/g
listéria monocytogènes	nicht nachgewiesen
salmonelles	nicht nachgewiesen
estimation	Ware ist demzufolge verkehrsfähig

Article ingrédients

FARINE DE BLE, eau, SEMOULE DE BLÉ DUR, huile de colza, huile d'olive, sel, levure, SEMOULE DE BLÉ, matière grasse de palme, améliorant de farine, (, acide ascorbique, L-Cysteine), EXTRAIT DE D'ORGE, stabilisants diphosphate, EXTRAIT DE MALT D'ORGE, MALT D'ORGE, FARINE DE BLÉ MALTÉ, GERMES DE BLÉ, GLUTEN DE BLÉ, FARINE D'ORGE MALTÉE, jus d'acérola concentré, contient, CONTENANT DU GLUTEN, Peut contenir des traces de: OEUF ET DÉRIVÉS, SOJA, LAIT, SÉSAME