

BLA FRIAND GARNI A LA VIANDE HALAL

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 81516

Dénomination commerciale Pâte fourrée surgelée, friand garni à la viande halal, prêt à pousser.



Liste des ingrédients

farine (BLÉ), HALAL viandes de poulet séparées mécaniquement (26,8%), eau, palme oil, breadcrumbs (BLÉ farine, eau, levure, sel), colza oil, sucre, sel, levure, épices, ail en poudre, BLÉ starch, émulsifiants (E471, E472e, E451), BLÉ GLUTEN, hydrolysed SOYprotein, acidifiant (E330), stabilisants (E412; E415), conservateur (E202), antioxydant (E316), exhausteur de goût (E621), enzyme(BLÉ), flavourings, colorant (E160a).

Peut contenir des traces de: Orge, Seigle, Lait, Céleri.

Information générale

Nomenclature douanière 19059080
Code FKB N783

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Non
Halal Oui
palme durable RSPO SG

Dimensions produit

Poids (g) 165

Additifs

E451 - triphosphates
E621 - glutamate monosodique
E316 - érythorbate de sodium
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E330 - acide citrique
E202 - sorbate de potassium
E160a - caroténoïdes
E472e - esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras
E300 - acide ascorbique
E412 - gomme guar
E415 - gomme xanthane

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1150 kJ		1150 kJ	14
énergie	275 kcal		275 kcal	14
matières grasses dont:	15 g		15 g	21
- acides gras saturés	5,3 g		5,3 g	27
glucides dont:	26 g		26 g	10
- sucres	2,7 g		2,7 g	3
protéines	8,6 g		8,6 g	17
sel	1,7 g		1,7 g	28

* 1 portion = 100 g

Information sur les allergènes

Céréales contenant du gluten et produits à base de *	Oui
Crustacés et produits à base de	Non
Oeufs et produits à base de	Non
Poissons et produits à base de	Non
Arachides et produits à base de	Non
Soja et produits à base de	Oui
Lait et produits à base de	Non
Fruits à coque et produits à base de *	Non
Céleri et produits à base de	Non
Moutarde et produits à base de	Non
Graines de sésame et produits à base de	Non
Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂)	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Peut contenir des traces de: Orge, Seigle, Lait, Céleri.

(*) Pour tout type de noix et céréales contenant du gluten, voir la liste des ingrédients.

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire	Sac (BAG HDPE BLUE TRG)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	40
GTIN	5413476300454
unité de vente	
GTIN	5413476300447

Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Film étirable (FILM STRETCH 17μ 500MM) Etiquette (Papier_PAP 22)

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	365 (jours)
Conditions de stockage	max. -18°C

Mode d'emploi

Laissez les produits décongeler pendant 120 min. Puis laissez la pâte lever pendant 60-90 min. Ensuite, faites cuire au four à 180-190 ° pendant 25 minutes (30 °, humidité relative 80 %). Conserver à température ambiante (après cuisson, en suivant les instructions indiquées) : max. 12h. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ.

INFORMATION GÉNÉRALE

Politique OGM

Le groupe Vandemoortele est conforme aux réglementations européennes CE/2003/1829 et CE/2003/1830 sur les OGM

Contaminants

Le groupe Vandemoortele est conforme à la législation européenne concernant les contaminants, en vigueur à la date de publication du présent document.

Mise en garde

Selon nos connaissances, l'information est correcte au moment de la création.

Toutes les valeurs mentionnées dans ce document, sont des valeurs moyennes, basées sur des données calculées.

Photos non-contractuelles.

Les conseils d'utilisations doivent être considérés comme une recommandation générale. Vandemoortele ne peut être tenu responsable du processus de cuisson utilisés par le client, qui est hors de notre contrôle.

Abréviations

(1) Apports quotidiens de référence Vitamines

(2) Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)