

GAUFRE DE LIÈGE

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 5225

Dénomination légale/nom descriptive Gauffre
surgelée au sucre (17,5%), prêt-à-consommer.

État de préparation prêt à servir

Liste des ingrédients

farine (BLÉ), graisse de palme, sucre (17,5%), eau, levure, OEUF, sirop de sucre inverti, poudre de LAIT entier, sel, arôme naturel, émulsifiant (E471), acidifiant (acide citrique), colorant (caroténoïdes).

Information générale

Nomenclature douanière 19053299
Code FKB A24

Dimensions produit

Poids (g) 115
Hauteur (mm) 30
Largeur (mm) 105

Informations diététiques et durabilité

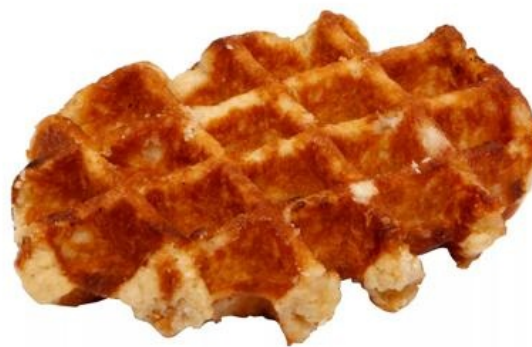
Végétalien Non
Végétarien Oui
Palme durable RSPO SG
Oeufs - méthode de production Œufs de poules élevées en plein air

Additifs

E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E330 - acide citrique
E160a - caroténoïdes

Caractéristiques microbiologiques

Listeria monocytogenes: Absence dans 25 g
Escherichia coli: < 10/g
Moisissures: < 100/g
Salmonella spp.: Absence dans 25 g
Levures: < 100/g
Flore mésophile aérobie totale: < 1000/g
Bacillus cereus présumé: < 100/g
Staphylococcus aureus: < 100/g
Enterobacteriaceae: < 100/g



Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1877 kJ		2158 kJ	26
énergie	449 kcal		516 kcal	26
matières grasses dont:	25 g		28 g	40
- acides gras saturés	11 g		13 g	65
glucides dont:	51 g		59 g	23
- sucres	22 g		25 g	28
fibres alimentaires	1,2 g		1,4 g	
protéines	5,2 g		6 g	12
sel	0,81 g		0,93 g	16

* 1 portion = 115 g

Information sur les allergènes

Céréales contenant du gluten et produits à base de	Oui
Blé	Non
Épeautre	Non
Orge	Non
Kamut	Non
Seigle	Non
Avoine	Non
Crustacés et produits à base de	Non
Oeufs et produits à base de	Oui
Poissons et produits à base de	Non
Arachides et produits à base de	Non
Soja et produits à base de	Non
Lait et produits à base de	Oui
Fruits à coque et produits à base de	Non
Amandes	Non
Noix du Brésil	Non
Noix de cajou	Non
Noisettes	Non
Noix de macadamia	Non
Noix de pécan	Non
Pistaches	Non
Noix	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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire	Sac (Plastique_HDPE 2)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22) Ruban adhésif (Matériaux divers)
EDU (Boîte américaine)	
GTIN	5413476052254
poids net	5,75 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,595 x 0,393 x 0,125
Pièces per EDU	50
unité de vente	
GTIN	5413476945389
poids net	0,115 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	x 0,105 x 0,030

Détails de la palettisation

Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Etiquette (Papier_PAP 22) Film étirable (Plastique_PP 5)
Type de palette	Euro pallet
Description de la palette	PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM
Nombre EDU / couche	4
Nombre couche / palette	15
Nombre EDU / palette	60
Poids net total palette	345 kg
Poids brut total palette	404 kg
Longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 2,020

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	548 jours
Durée de conservation après décongélation à 20°C (jours)	5
Conditions de stockage	max. -18°C

Mode d'emploi

Laisser décongeler le produit pendant +/- 4 heures à température ambiante. 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)