

Muffin pomme-cannelle fourré au caramel

PÂTISSERIE
DU CHEF

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 41588

Dénomination légale/nom descriptive Gâteau rond cuit et surgelé, muffin pommes (10.5%) cannelle (<0.5%), fourré au caramel (8.5%), décoré de crumble (4%), prêt à consommer.

État de préparation prêt à servir



Liste des ingrédients

sucres, farine (BLÉ), huile de colza, ŒUF, pommes, poudre à lever (E450, E500, E341), beurre (LAIT), amidon modifié, poudre de lactosérum doux (LAIT), émulsifiant (E471, E481, E433), huile de palme, cannelle, arôme naturel, sel, correcteur d'acidité (chlorure de calcium, E575), colorant (E150a, extrait de paprika), gélifiant (E401, E418), épaississant (gomme xanthane), eau, gluten de BLÉ, antiagglomérant (E535), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), sirop de sucre inverti, conservateur (E202).

Peut contenir des traces de: soja, Graines de sésame.

Information générale

Nomenclature douanière 1905907000
Code FKB A229

Dimensions produit

Poids (g) 112
Hauteur (mm) 110
Diamètre (cm) 5,0

Informations diététiques et durabilité

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

Additifs

E500 - carbonates de sodium
E450 - diphosphates
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E481 - stéaroyl-2-lactylate de sodium
E415 - gomme xanthane
E341 - phosphates de calcium
E433 - polysorbate 80
E150a - caramel ordinaire
E160c - extrait de paprika
E401 - alginate de sodium
E418 - gomme gellane
E300 - acide ascorbique
E575 - glucono-delta-lactone
E509 - chlorure de calcium
E202 - sorbate de potassium
E535 - ferrocyanure de sodium

Caractéristiques microbiologiques

Escherichia coli: < 10/g

Moisissures: < 100/g

Salmonella spp.: Absence dans 25 g

Levures: < 1000/g

Bacillus cereus présumé: < 100/g

Staphylococcus aureus: < 100/g

Enterobacteriaceae: < 500/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1625 kJ		1820 kJ	22
énergie	388 kcal		435 kcal	22
matières grasses dont:	20 g		22 g	31
- acides gras saturés	2,9 g		3,2 g	16
glucides dont:	47 g		53 g	20
- sucres	29 g		32 g	36
fibres alimentaires	1,6 g		1,8 g	
protéines	4,3 g		4,8 g	10
sel	0,95 g		1,1 g	18

* 1 portion = 112 g

Information sur les allergènes

Céréales contenant du gluten et produits à base de	Oui
Blé	Oui
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
Peut contenir des traces de: soja, Graines de sésame.	

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire	Etiquette (Papier_PAP 22) Paper Cup (Papier_PAP 22) Blister (Plastique_PET 1) Blister (Plastique_PET 1)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Ruban adhésif (Plastique_PP 5)
EDU (Boîte américaine)	
GTIN	5413476942906
poids net	4,032 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,400 x 0,306 x 0,298
Pièces per EDU	36
unité de vente	
GTIN	5413476947925
poids net	0,112 kg

Détails de la palettisation

Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22)
Type de palette	Euro pallet
Description de la palette	PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	6
Nombre EDU / palette	48
Poids net total palette	194 kg
Poids brut total palette	259 kg
Longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,933

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	365 jours
Durée de conservation après décongélation à 20°C (jours)	2
Conditions de stockage	max. -18°C

Mode d'emploi

Laissez décongeler les produits pendant 60 minutes à température ambiante. Après décongélation, le produit doit être conservé à température ambiante et consommé dans les 2 jours. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

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)