

Jalousie aux cerises et crème pâtissière, garniture en 2 couches

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 52190

Dénomination légal/nom descriptive Pâte levée
feuilletée surgelée, jalousie rectangulaire avec garniture
(26%) de cerises (10,5%) et de la crème pâtissière (15,5%),
prêt à pousser.

État de préparation prêt à pousser

Liste des ingrédients

eau, farine (BLÉ), cerises, graisse de palme, sucre, sirop de glucose-fructose, amidon modifié, huile de colza, levure, poudre de lactosérum doux (LAIT), gluten de BLÉ, sel, correcteur d'acidité (E331, acide citrique), concentré de carotte, épaississant (E466, E406, E401, gomme xanthane), poudre de LAIT écrémé, acidifiant (E296), stabilisant (E460i), arôme naturel, crème en poudre (LAIT), conservateur (E202), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), extrait de carotte, enzymes. Peut contenir des traces de: Oeufs, soja, Amandes, Noisettes, Noix de pécan, Pistaches, Graines de sésame.

Malgré tout le soin apporté à la préparation de nos produits, la présence de fragments de noyaux de cerise ne peut être exclue.

Information générale

Nomenclature douanière 19012000
Code FKB K25

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Oui
Palme durable RSPO SG

Dimensions produit

Poids (g) 95

Additifs

E300 - acide ascorbique
E460i - cellulose microcristalline
E466 - carboxyméthylcellulose
E331 - citrates de sodium
E296 - acide malique
E330 - acide citrique
E406 - agar-agar
E202 - sorbate de potassium
E415 - gomme xanthane
E401 - alginate de sodium



Caractéristiques microbiologiques

Escherichia coli: < 10/g

Moisissures: < 1000/g

Salmonella spp.: Absence dans 25 g

Bacillus cereus présumé: < 100/g

Staphylococcus aureus: < 100/g

Enterobacteriaceae: < 10000/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1079 kJ		1025 kJ	12
énergie	258 kcal		245 kcal	12
matières grasses dont:	13 g		12 g	17
- acides gras saturés	5,9 g		5,6 g	28
glucides dont:	31 g		29 g	11
- sucres	11 g		10 g	11
fibres alimentaires	1,3 g		1,3 g	
protéines	4,3 g		4 g	8
sel	0,49 g		0,47 g	8

* 1 portion = 95 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	Non
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: Oeufs, soja, Amandes, Noisettes, Noix de pécan, Pistaches, Graines de sésame.	

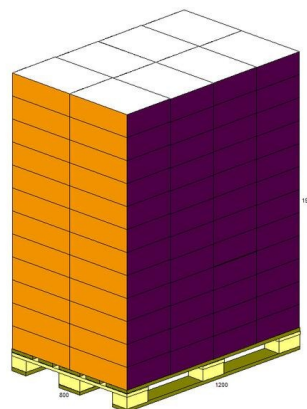
INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire	Film (Plastique_LDPE 4)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22) Ruban adhésif (Plastique_PP 5)
EDU (Boîte américaine)	
GTIN	5413476998668
poids net	5,225 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,398 x 0,298 x 0,150
Pièces per EDU	55
unité de vente	
GTIN	5413476998651
poids net	0,095 kg

Détails de la palettisation

Détails de la palettisation	Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22) palette (Bois_FOR 50) Interlayer (Carton ondulé_PAP 20)
Type de palette	Euro pallet
Description de la palette	PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	12
Nombre EDU / palette	96
Poids net total palette	502 kg
Poids brut total palette	555 kg
Longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,945



CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	6 mois
Conditions de stockage	max. -18°C

Mode d'emploi

Pousse: 75+/-15 min à 32°C (80% d'humidité). Dorer à l'oeuf. Préchauffer le four. Cuisson: 18 +/-2 min à 180 +/-10°C. Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre indicatif et dépendent du type d'équipement. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

INFORMATION GÉNÉRALE

Certificats

BRCGS & IFS

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)