

Couque suisse prépoussé

Informations produit


Numéro d'article
23458
Dénomination commerciale

Pâte levée feuilletée surgelée, pâtisserie rectangulaire garnie de crème pâtissière (32%) et de raisins (13%), prêt à cuire



Liste des ingrédients

eau; farine (BLÉ; BLÉ malté); raisins; huiles et graisses végétales (palme; colza; coton); sucre; blanc d'OEUF; poudre de LAIT écrémé; amidon modifié; levure; OEUF; jaune d'OEUF; lactose (LAIT); lactoprotéines (LAIT); crème en poudre (LAIT); épaississant (gomme guar; E401); poudre de lactosérum doux (LAIT); émulsifiant (E472e); sel iodé (sel; iodate de potassium); gluten de BLÉ; farine de SOJA; sel; dextrose; stabilisant (E450; E516); arômes; colorant alimentaire (extrait de carotte); agent de traitement de la farine (alpha-amylase; amylase; acide ascorbique; cellulase; hémicellulase; lipo-oxygénase; oxydase); correcteur d'acidité (E262; E341).

Peut contenir des traces de seigle, avoine, orge, épeautre, amandes, noisettes, noix, pistaches, graines de sésame.

Information générale

| | |
|------------------------|----------|
| Nomenclature douanière | 19012000 |
| Code FKB | KB128 |
| Végétalien | non |
| Végétarien | oui |

Dimensions produit

| | |
|-------|-------|
| Poids | 100 g |
|-------|-------|

Additifs

| |
|---|
| E300 - acide ascorbique |
| E472e - esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras |
| E516 - sulfate de calcium |
| E341 - phosphates de calcium |
| E450 - diphosphates |
| E412 - gomme guar |
| E262 - acétates de sodium |
| E401 - alginate de sodium |

Durabilité

| | |
|------------|--|
| RSPO palme | Segregated |
| Oeufs | avec des œufs de poules élevées au sol |
| RTRS soya | Credits |

Informations nutritionnelles

| Paramètre | Pour 100g | AR (1) | Par portion* | AR (2) |
|---------------------|-----------|--------|--------------|--------|
| énergie | 1094 kJ | | 1094 kJ | 13 |
| énergie | 261 kcal | | 261 kcal | 13 |
| matières grasses | 10 g | | 10 g | 14 |
| acides gras saturés | 5,2 g | | 5,2 g | 26 |
| glucides | 37 g | | 37 g | 14 |
| sucres | 18 g | | 18 g | 20 |
| fibres alimentaires | 1,7 g | | 1,7 g | |
| Protéines | 4,9 g | | 4,9 g | 10 |
| sel | 0,75 g | | 0,75 g | 13 |

* 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 | Oui |
| 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 | Oui |
| 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 SO2) | Non |
| Lupin et produits à base de | Non |
| Mollusques et produits à base de | Non |

Peut contenir des traces de seigle, avoine, orge, épeautre, amandes, noisettes, noix, pistaches, graines de sésame.

() 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 (plastique LDPE 04) |
| Emballage secondaire | boîte américaine (carton ondulé PAP20) Etiquette (papier PAP22) ruban adhésif (plastique PP 05) |
| Pièces | Pièces / boîte américaine 40 |
| boîte | |
| EAN | 5413476921208 |
| poids net | 4 kg |
| longueur x largeur x hauteur (m) | 0,398 x 0,298 x 0,15 |
| unité de vente | |
| EAN | 5413476938442 |
| poids net | 0,1 kg |

Palettisation

| | |
|--------------------------------------|-----------------------|
| Détails de la palettisation | |
| (PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM) | |
| Nombre boîte américaine / couche 8 | |
| Nombre couche / palette 11 | |
| Nombre boîte américaine / palette 88 | |
| Poids net total palette | 352 kg |
| Poids brut total palette | 410 kg |
| longueur x largeur x hauteur (m) | 1,200 x 0,800 x 1,795 |

Conseils d'utilisations

Conditions de stockage

| | |
|--|------------|
| Durée de conservation après production | 270 Jours |
| Température | max. -18°C |

Mode d'emploi

Laissez préchauffer le four à 180-190°C. Laissez décongeler les produits pendant 15 min et faites cuire 12 à 14 minutes. 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)