

Croissant courbé au beurre "Premium Quality"

Informations produit



Numéro d'article	27163
Dénomination commerciale	Pâte levée feuilletée surgelée avec du beurre, croissant courbé, prêt à pousser.



Liste des ingrédients

farine (BLÉ); beurre (LAIT) (30,5%); eau; sirop de glucose-fructose; levure; sucre; sel; gluten de BLÉ; agent de traitement de la farine (acide ascorbique); enzymes.

Peut contenir des traces de: oeufs, soja, graines de sésame, noisettes, amandes, noix de pécan.

Information générale

Nomenclature douanière	19012000
Code FKB	K97
Végétalien	non
Végétarien	oui

Dimensions produit

Poids	65 g
-------	------

Additifs

E300 - acide ascorbique

Durabilité

RSPO palme Segregated

Caractéristiques microbiologiques

Salmonelle 0/25g
Bacillus cereus < 100/g
Enterobacterie < 10000/g
E.Coli < 10/g
Moisissures < 1000/g
Staph.aureus < 100/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100g	AR (1)	Par portion*	AR (2)
énergie	1636 kJ		1064 kJ	13
énergie	393 kcal		255 kcal	13
matières grasses	26 g		17 g	24
acides gras saturés	16 g		11 g	55
glucides	33 g		22 g	9
sucre	4,6 g		3,0 g	3
fibres alimentaires	1,8 g		1,2 g	
Protéines	6,6 g		4,3 g	9
sel	0,80 g		0,52 g	9

* 1 portion = 65 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	Non
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: oeufs, soja, graines de sésame, noisettes, amandes, noix de pécan.

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

Information sur l'emballage

Détails d'emballage

Emballage primaire	film (Plastic PE)
Emballage secondaire	boîte américaine (carton ondulé PAP20) Etiquette (papier PAP22) ruban adhésif (plastique PP 05) colle (GLUE SUPRA 100)
Pièces	Pièces / boîte américaine 93
boîte	
EAN	5413476930897
poids net	6,045 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,396 x 0,296 x 0,146
unité de vente	
EAN	5413476930897
poids net	0,065 kg

Palettisation

Détails de la palettisation

(PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM)

Nombre boîte américaine / couche 8

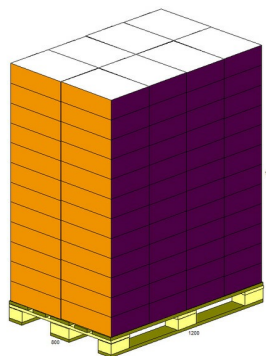
Nombre couche / palette 12

Nombre boîte américaine / palette 96

Poids net total palette 580 kg

Poids brut total palette 639 kg

longueur x largeur x hauteur (m) 1,200 x 0,800 x 1,897



Conseils d'utilisations

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	8 Mois
Température	max. -18°C

Mode d'emploi

Décongélation: 45 min à température ambiante.
Pousse: 105-120 min à 28°C (80% d'humidité). Dorer à l'oeuf.
Préchauffage: four à 215°C. Cuisson: 15-18 min à 215 +/-5°C.
Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre indicatif, le temps de cuisson exact et la température dépendent du type de four. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

Information générale

Date version: 20230105

Version: 4

Certificats

BRC

IFS

Permission 3110/00/0006

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)