

Framboise

**PÂTISSERIE
DU CHEF**

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 20078

Dénomination commerciale Pâtisserie rectangulaire surgelée, prête à consommer. Une mousse aux framboises avec des morceaux de framboises entre des biscuits imbibés de sirop de framboise, terminée d'un glaçage rouge.

Liste des ingrédients

sucres, eau, framboises (16%), sirop de glucose, crème (LAIT), lait écrémé (LAIT), huile de palme, farine (BLÉ, BLÉ malté), jaune d'OEUF, albumine (OEUF), sirop de sucre inverti, jus de citron, gélatine de bœuf, émulsifiant (E471), amidon, concentré de jus de betterave rouge, gélifiant (carraghénanes, E401, pectines, gomme xanthane), colorant (caramel ordinaire), correcteur d'acidité (E331, E341), acidifiant (acide citrique), affermissant (chlorure de potassium), arôme naturel.

Peut contenir des traces de: Soja, Amandes, Noisettes, Pistaches.

Information générale

Nomenclature douanière 19059070
Code FKB B178

Dimensions produit

Poids (g) 700

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Non
palme durable RSPO SG
Oeufs - méthode de production Œufs de poules élevées au sol

Additifs

E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E407 - carraghénanes
E330 - acide citrique
E341 - phosphates de calcium
E331 - citrates de sodium
E508 - chlorure de potassium
E401 - alginate de sodium
E440 - pectines
E415 - gomme xanthane
E150a - caramel ordinaire

Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 100/g
Escherichia coli: < 10/g
Listeria monocytogenes: < 100/g
Moisissures: < 1000/g
Salmonella spp.: Absence dans 25 g
Staphylococcus aureus: < 100/g
Flore mésophile aérobie totale: < 100000/g

Levures: < 1000/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1013 kJ		1013 kJ	12
énergie	242 kcal		242 kcal	12
matières grasses dont:	11 g		11 g	16
- acides gras saturés	6,6 g		6,6 g	33
glucides dont:	33 g		33 g	13
- sucres	26 g		26 g	29
fibres alimentaires	1,3 g		1,3 g	
protéines	3,2 g		3,2 g	6
sel	0,05 g		0,05 g	1

* 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	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 SO ₂)	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Peut contenir des traces de: Soja, Amandes, Noisettes, Pistaches.

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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Images de l'emballage



Détails d'emballage

Emballage primaire	Undercake (Papier et carton (Majorité) /Plastique_C/PAP 81)
Emballage secondaire	Ruban adhésif (Plastique_PP 5) Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	6
GTIN	5413476932198
poids net	4,2 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,400 x 0,214 x 0,216
unité de vente	
GTIN	5413476932204
poids net	0,700 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,360 x 0,080 x 0,040

Détails de la palettisation

GTIN	5413476316196
Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	10
Nombre couche / palette	7
Nombre EDU / palette	70
Poids net total palette	294 kg
Poids brut total palette	370 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,657
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22) Interlayer (Carton non ondulé_PAP 21)

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après décongélation <7°C (jours)	2
Durée de conservation après production	12 (mois)
Conditions de stockage	max. -18°C

Mode d'emploi

Laisser décongeler dans le réfrigérateur pendant 3 à 4 heures et servir frais. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

INFORMATION GÉNÉRALE

Certificats

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)