

Couque au beurre, prépoussé

BANQUET
DEPUIS **D'OR** 1983



INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 24812

Dénomination commerciale Pâte levée surgelée,
couque au beurre, prêt à cuire.

Liste des ingrédients

farine (BLÉ), beurre (LAIT) (26,5%), eau, levure, sirop de glucose-fructose, OEUF, gluten de BLÉ, sucre, sel, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes.

Peut contenir des traces de: Soja, Amandes, Noisettes, Noix de pécan, Graines de sésame.

Information générale

Nomenclature douanière 19012000

Code FKB KB44

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non

Végétarien Non

palme durable RSPO SG

Allégations

Étiquette propre Oui

Dimensions produit

Poids (g) 70

Additifs

E300 - acide ascorbique

Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 100/g

Escherichia coli: < 10/g

Enterobacteriaceae: < 10000/g

Moisissures: < 1000/g

Salmonella spp.: Absence dans 25 g

Staphylococcus aureus: < 100/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1586 kJ		1110 kJ	13
énergie	380 kcal		266 kcal	13
matières grasses dont:	23 g		16 g	23
- acides gras saturés	14 g		10 g	50
glucides dont:	34 g		24 g	9
- sucres	4,1 g		2,9 g	3
fibres alimentaires	1,9 g		1,3 g	
protéines	8,7 g		6,1 g	12
sel	0,86 g		0,6 g	10

* 1 portion = 70 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, Noix de pécan, 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

Film (Plastique_LDPE 4)

Emballage secondaire

Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20)

Étiquette (Papier_PAP 22)

Ruban adhésif (Plastique_PP 5)

EDU (Boîte américaine)

Pièces per EDU

72

GTIN

5413476923462

unité de vente

GTIN

5413476945143

Détails de la palettisation

Type de palette

Euro pallet

Détails de la palettisation

palette (Bois_FOR 50)

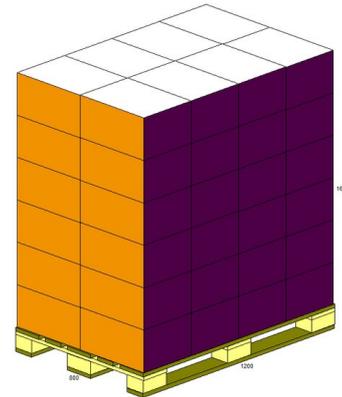
Interlayer (Carton

ondulé_PAP 20)

Film étirable

(Plastique_LDPE 4)

Étiquette (Papier_PAP 22)



CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	12 (mois)
Conditions de stockage	max. -18°C

Mode d'emploi

Décongélation: 30 min à température ambiante. Préchauffage: four à 200°C. Cuisson: 20-25 min à 200 +/-10°C. Cuire de préférence avec de la vapeur ou vaporiser avec de l'eau. Fermer le couvercle à buée pendant les premiers 15 minutes. 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 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)