

Pain aux raisins au beurre



INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 41450

Dénomination commerciale Pate levée feuilletée
surgelée au beurre, pain, garni avec de la crème patissière
(29%) et raisins (7,5%), prêt à pousser.



Liste des ingrédients

farine (BLÉ), eau, beurre (LAIT) (16%), raisins, sucre, blanc d'OEUFE, levure, poudre de lactosérum doux (LAIT), amidon modifié, gluten de BLÉ, sel, poudre de LAIT écrémé, épaississant (E401), crème en poudre (LAIT), arôme, huiles et graisses végétales (coton), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), extrait de carotte, enzymes.

Peut contenir des traces de: Soja, Amandes.

Information générale

Nomenclature douanière 19012000
Code FKB K30

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Oui
palme durable RSPO Credits

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

Dimensions produit

Poids (g) 100

Additifs

E401 - alginate de sodium
E300 - acide ascorbique

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1247 kJ		1247 kJ	15
énergie	298 kcal		298 kcal	15
matières grasses dont:	14 g		14 g	20
- acides gras saturés	9,1 g		9,1 g	46
glucides dont:	37 g		37 g	14
- sucres	13 g		13 g	14
fibres alimentaires	1,9 g		1,9 g	
protéines	4,8 g		4,8 g	10
sel	0,59 g		0,59 g	10

* 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.

(*) 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 double (Plastique_LDPE 4)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22) Ruban adhésif (Plastique_PP 5)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	110
GTIN	5413476942531
poids net	11 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,398 x 0,298 x 0,260
unité de vente	
GTIN	5413476314888
poids net	0,100 kg

Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	7
Nombre EDU / palette	56
Poids net total palette	616 kg
Poids brut total palette	673 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,965
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Etiquette (Papier_PAP 22) Interlayer (Carton ondulé_PAP 20) Film étirable (Plastique_LDPE 4)

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

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

Mode d'emploi

Pousse: 2h30+/-15 min à 28°C (80% d'humidité). Dorer à l'oeuf. Préchauffer le four. Cuisson: 16 +/-2 min à 180 +/-10°C. Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre indicatif, le temps de cuisson exact et la température dépendent du type d'équipement. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

INFORMATION GÉNÉRALE

Certificats

IFS & BRCGS

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)