

## Pain aux raisins



### INFORMATIONS PRODUIT

**Numéro d'article** 14104

**Dénomination commerciale** Pâte levée feuilletée  
surgelée, couque ronde garnie avec de la crème pâtissière  
(20%) et des raisins (9%), prêt-à-cuire.



### Liste des ingrédients

farine (BLÉ), eau, beurre (LAIT) (18%), raisins, sucre, blanc d'OEU, sirop de glucose-fructose, levure, poudre de lactosérum doux (LAIT), amidon modifié, gluten de BLÉ, OEU, sel, poudre de LAIT écrémé, épaississant (E401), crème en poudre (LAIT), stabilisant (E516, E450), arômes, huiles et graisses végétales (coton), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), extrait de carotte, enzymes.

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

### Information générale

**Nomenclature douanière** 1901200000  
**Code FKB** KB30

### Dimensions produit

**Poids (g)** 120

### Informations diététiques et durabilité

**Végétalien** Non  
**Végétarien** Oui  
**Oeufs - méthode de production** Œufs de poules élevées au sol

### Additifs

E300 - acide ascorbique  
E401 - alginate de sodium  
E516 - sulfate de calcium  
E450 - diphosphates

### 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                | 1360 kJ    |        | 1632 kJ       | 19     |
| énergie                | 325 kcal   |        | 390 kcal      | 20     |
| matières grasses dont: | 16 g       |        | 19 g          | 27     |
| - acides gras saturés  | 9,9 g      |        | 12 g          | 60     |
| glucides dont:         | 38 g       |        | 46 g          | 18     |
| - sucres               | 14 g       |        | 17 g          | 19     |
| fibres alimentaires    | 1,8 g      |        | 2,2 g         |        |
| protéines              | 6,9 g      |        | 8,3 g         | 17     |
| sel                    | 0,66 g     |        | 0,8 g         | 13     |

\* 1 portion = 120 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 <sub>2</sub> ) | 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 double (Plastique_LDPE 4)                                                                         |
| Emballage secondaire             | Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20)<br>Ruban adhésif (Plastique_PP 5)<br>Etiquette (Papier_PAP 22) |
| EDU (Boîte américaine)           |                                                                                                        |
| Pièces per EDU                   | 60                                                                                                     |
| GTIN                             | 5413476915436                                                                                          |
| poids net                        | 7,2 kg                                                                                                 |
| longueur x largeur x hauteur (m) | 0,396 x 0,296 x 0,252                                                                                  |
| unité de vente                   |                                                                                                        |
| GTIN                             | 5413476938107                                                                                          |
| poids net                        | 0,120 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          | 403 kg                                                                                                                      |
| Poids brut total palette         | 450 kg                                                                                                                      |
| longueur x largeur x hauteur (m) | 1,200 x 0,800 x 1,909                                                                                                       |
| Détails de la palettisation      | palette (Bois_FOR 50)<br>Interlayer (Carton ondulé_PAP 20)<br>Film étirable (Plastique_LDPE 4)<br>Etiquette (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 210°C. Cuisson: 20-25 min à 210 +/-10°C. Cuire de préférence avec de la vapeur ou vaporiser de l'eau. Fermer la clef à buée pendant les 15 premières 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 DECONGELE.

## INFORMATION GÉNÉRALE

### Certificats

BRCGS & 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)