

Pain fourré choco-noisette

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 24841

Dénomination légale/nom descriptif Pâte levée
feuilletée surgelée, produit rectangulaire rempli de pâte de
noisettes (22,5%) avec morceaux, décoré avec des
copeaux de noisettes (3%), prêt à cuire.

État de préparation prêt à cuire

Liste des ingrédients

farine (BLÉ), graisse de palme, eau, sucre, NOISETTES, huile de colza, agent d'enrobage (E966), sirop de glucose-fructose, levure, poudre de cacao, gluten de BLÉ, OEUF, sel, poudre de LAIT entier, émulsifiant (E442), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), arômes, enzymes.

Peut contenir des traces de: soja, Amandes, Noix de pécan, Pistaches, Graines de sésame.

Malgré tout le soin apporté à la préparation de nos produits, la présence de fragments de coquilles de noix ne peut être exclue.

Information générale

Nomenclature douanière 1901200000
Code FKB KB53

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Oui
Palme durable RSPO SG
Cacao durable RA MB

Caractéristiques microbiologiques

Escherichia coli: < 10/g
Moisissures: < 1000/g
Salmonella spp.: Absence dans 25 g
Bacillus cereus présumé: < 100/g
Staphylococcus aureus: < 100/g
Enterobacteriaceae: < 10000/g

Dimensions produit

Poids (g) 120

Additifs

E300 - acide ascorbique
E442 - phosphatides d'ammonium
E966 - lactitol



Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1850 kJ		2220 kJ	26
énergie	444 kcal		533 kcal	27
matières grasses dont:	28 g		34 g	49
- acides gras saturés	11 g		13 g	65
glucides dont:	39 g		47 g	18
- sucres	15 g		17 g	19
fibres alimentaires	2,4 g		2,9 g	
protéines	6,6 g		8 g	16
sel	0,7 g		0,84 g	14

* 1 portion = 120 g

Information sur les allergènes

Céréales contenant du gluten et produits à base de	Oui
Blé	Oui
Épeautre	Non
Orge	Non
Kamut	Non
Seigle	Non
Avoine	Non
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	Oui
Amandes	Non
Noix du Brésil	Non
Noix de cajou	Non
Noisettes	Oui
Noix de macadamia	Non
Noix de pécan	Non
Pistaches	Non
Noix	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, Noix de pécan, Pistaches, Graines de sésame.	

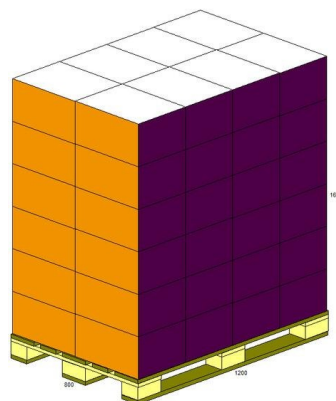
INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire	Film (Plastique_LDPE 4)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Ruban adhésif (Plastique_PP 5) Etiquette (Papier_PAP 22)
EDU (Boîte américaine)	
GTIN	5413476923639
poids net	7,2 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,396 x 0,296 x 0,252
Pièces per EDU	60
unité de vente	
GTIN	5413476945419
poids net	0,120 kg

Détails de la palettisation

Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Interlayer (Carton ondulé_PAP 20) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22)
Type de palette	Euro pallet
Description de la palette	PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM
GTIN	5413476307163
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	6
Nombre EDU / palette	48
Poids net total palette	346 kg
Poids brut total palette	389 kg
Longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,657



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.
Préchauffer le four. Cuisson: 20-25 min à 170 +/-10°C.
Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre indicatif et dépendent du type d'équipement. 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)