

Panier feuilleté au goût vanille

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 44060

Dénomination légale/nom descriptive Pâte levée feuillée surgelée, viennoiserie carrée avec une garniture (10%) d'amandes et garniture (20,5%) de crème au goût vanille, décoré avec des copeaux des noisettes (1,5%) et glaçage (2%), prête à cuire.

État de préparation prêt à cuire

Liste des ingrédients

eau, farine (BLÉ, germes de BLÉ stabilisé), graisse de palme, sucre, huile de colza, sirop de glucose-fructose, agent d'enrobage (E966), levure, NOISETTES (1,5%), poudre de lactosérum doux (LAIT), amidon modifié, AMANDES (0,6%), gluten de BLÉ, amidon, sel, dextrose, huile de coco, poudre de LAIT écrémé, arôme, sirop de sucre inverti, épaississant (E401), arôme naturel, crème en poudre (LAIT), levure désactivée, enzymes, extrait de carotte, concentré de jus de citron. Peut contenir des traces de: Oeufs, soja, 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 KB179

Dimensions produit

Poids (g) 97

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Oui
Palme durable RSPO SG

Additifs

E401 - alginate de sodium
E966 - lactitol

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



Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1472 kJ		1428 kJ	17
énergie	353 kcal		342 kcal	17
matières grasses dont:	21 g		21 g	30
- acides gras saturés	8,4 g		8,2 g	41
glucides dont:	35 g		34 g	13
- sucres	11 g		11 g	12
fibres alimentaires	1,3 g		1,3 g	
protéines	4,9 g		4,7 g	9
sel	0,34 g		0,33 g	6

* 1 portion = 97 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	Non
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	Oui
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: Oeufs, soja, Noix de pécan, Pistaches, Graines de sésame.	

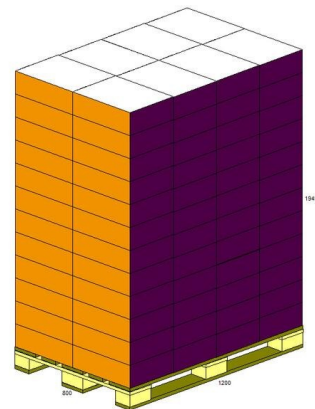
INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire	Film (Plastique_LDPE 4)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22) Ruban adhésif (Plastique_PP 5)
EDU (Boîte américaine)	
GTIN	5413476953384
poids net	4,656 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,398 x 0,298 x 0,150
Pièces per EDU	48
unité de vente	
GTIN	5413476955913
poids net	0,097 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
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	12
Nombre EDU / palette	96
Poids net total palette	447 kg
Poids brut total palette	500 kg
Longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,945



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 200 +/-10°C.
Produit avec agent de brillance: pour le meilleur résultat cuit sans buée. 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)