

Mini gaufre à la crème pâtissière

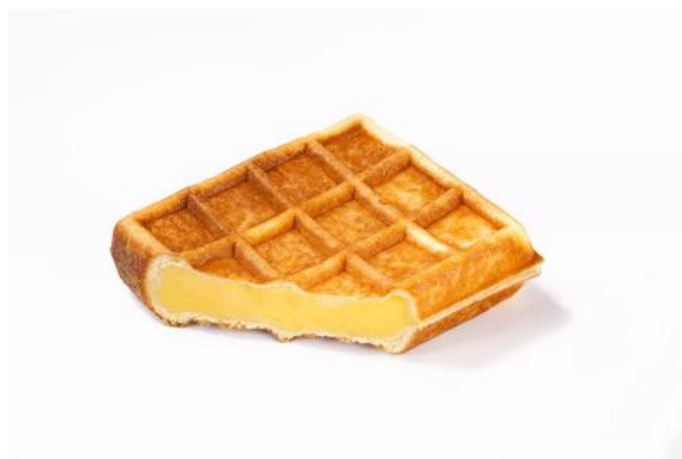
PÂTISSERIE
DU CHEF

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 81508

Dénomination légale/nom descriptif Mini gaufre
surgelée et cuite au four, fourrée de crème pâtissière à 49,5
%, prêt à consommer.

État de préparation prêt à servir



Liste des ingrédients

pâte (50,5%) (farine (BLÉ, BLÉ malté), eau, beurre (LAIT) (3%), graisse de palme, huile de colza, sucre, levure, sel, poudre de LAIT entier, poudre de l'OEUF, acidifiant (acide citrique), émulsifiant (E471), colorant (caroténoïdes), antioxydant (acide ascorbique)), Fourrage: crème pâtissière (49,5%) (LAIT entier, sucre, amidon modifié, jaune d'OEUF, colorant (caroténoïdes), arômes, gélatine).

Information générale

Nomenclature douanière 1905329900
Code FKB A224

Dimensions produit

Poids (g) 80
Longueur (mm) 140
Hauteur (mm) 20
Largeur (mm) 80

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Non
Palme durable RSPO SG
Oeufs - méthode de production Œufs de poules élevées au sol

Additifs

E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E330 - acide citrique
E160a - caroténoïdes
E300 - acide ascorbique

Caractéristiques microbiologiques

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

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1145 kJ		916 kJ	11
énergie	272 kcal		218 kcal	11
matières grasses dont:	10 g		8 g	11
- acides gras saturés	5,4 g		4,3 g	22
glucides dont:	40 g		32 g	12
- sucres	14 g		11 g	12
fibres alimentaires	1,2 g		1 g	
protéines	5,2 g		4,2 g	8
sel	0,8 g		0,64 g	11

* 1 portion = 80 g

Information sur les allergènes

Céréales contenant du gluten et produits à base de	Oui
Blé	Non
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	Non
Amandes	Non
Noix du Brésil	Non
Noix de cajou	Non
Noisettes	Non
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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire	Sac (Plastique_HDPE 2)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22) Ruban adhésif (Plastique_PP 5)
EDU (Boîte américaine)	
GTIN	5413476998774
poids net	3,84 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,290 x 0,190 x 0,140
Pièces per EDU	48
unité de vente	
GTIN	5413476998767
poids net	0,080 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,140 x 0,080 x 0,020

Détails de la palettisation

Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Interlayer (Carton non ondulé_PAP 21) 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	16
Nombre couche / palette	10
Nombre EDU / palette	160
Poids net total palette	614 kg
Poids brut total palette	664 kg
Longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,545

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	365 jours
Conditions de stockage	max. -18°C

Mode d'emploi

Laisser décongeler les gaufres environ 2 heures à température ambiante. - Pour les gaufres croquantes, mettez les produits directement du congélateur dans un four préchauffé (à 120°C) pendant 8 à 10 min. - Réchauffer dans un four à micro-ondes. À -18°C à consommer de préférence avant: voir emballage. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE. Date de péremption après décongélation 10 jours à une température de max 7°.

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)