

MIX BOX MINI VIENNOISERIES AU BEURRE

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 52702

Dénomination légal/nom descriptive 48 MINI PAIN

RAISIN +/- 30g: Pâte levée feuilletée surgelée au beurre,
pain garnie à la crème pâtissière (26%) et aux raisins
(9,5%), prêt à cuire.

50 MINI CROISSANT +/- 30g: Pâte levée feuilletée surgelée
au beurre, croissant, prêt à cuire.

48 MINI PAIN CHOCOLAT +/- 35g: Pâte levée feuilletée
surgelée au beurre, pain au chocolat (chocolat 10%), prêt à
cuire.

État de préparation prêt à cuire

Liste des ingrédients

MINI PAIN CHOCOLAT (farine (BLÉ), beurre (LAIT) (21%), eau, sucre, levure, pâte de cacao, gluten de BLÉ, OEUF, sel, poudre de LAIT entier, beurre de cacao, poudre de lactosérum doux (LAIT), émulsifiant (lécithines), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes), MINI CROISSANT (farine (BLÉ), beurre (LAIT) (25,5%), eau, sucre, levure, gluten de BLÉ, OEUF, sel, poudre de LAIT entier, poudre de lactosérum doux (LAIT), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes), MINI PAIN RAISIN (farine (BLÉ), LAIT demi-écrémé, beurre (LAIT) (15%), eau, raisins, sucre, OEUF, levure, blanc d'OEUF, amidon modifié, gluten de BLÉ, sel, épaississant (gomme guar, gomme xanthane), huile de coton, colorant (caroténoïdes), arôme naturel de vanille, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes).
Peut contenir des traces de: soja, Amandes, Noisettes, Pistaches.

Information générale

Nomenclature douanière 1901200000
Code FKB KB228

Informations diététiques et durabilité

Végétalien	Non
Végétarien	Oui
Cacao durable	RA MB
Oeufs - certification	Label rouge
Oeufs - méthode de production	Oeufs de poules élevées en plein air

Additifs

E300 - acide ascorbique
E412 - gomme guar
E415 - gomme xanthane
E160a - caroténoïdes
E322 - lécithines

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	1491 kJ		477 kJ	6
énergie	356 kcal		114 kcal	6
matières grasses dont:	19 g		6,1 g	9
- acides gras saturés	12 g		3,8 g	19
glucides dont:	38 g		12 g	5
- sucres	11 g		3,4 g	4
fibres alimentaires	1,4 g		< 0,5 g	
protéines	7,4 g		2,4 g	5
sel	0,75 g		0,24 g	4

* 1 portion = 32 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	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
Peut contenir des traces de: soja, Amandes, Noisettes, Pistaches.	

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage secondaire

Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20)
Ruban adhésif (Plastique_PP 5)
Etiquette (Papier_PAP 22)

EDU (Boîte américaine)

GTIN

3461181527026

poids net

4,62 kg

longueur x largeur x hauteur (m)

0,396 x 0,296 x 0,234

Pièces per EDU

144,375

unité de vente

GTIN

3461180527027

poids net

0,032 kg

Détails de la palettisation

Détails de la palettisation

palette (Bois_FOR 50)
Film étirable
(Plastique_LDPE 4)
Interlayer (Carton
ondulé_PAP 20)
Etiquette (Papier_PAP
22)

Type de palette

Euro pallet

Description de la palette

PALLET EURO WOOD
1200X800X145MM

GTIN

3461182527025

Nombre EDU / couche

8

Nombre couche / palette

7

Nombre EDU / palette

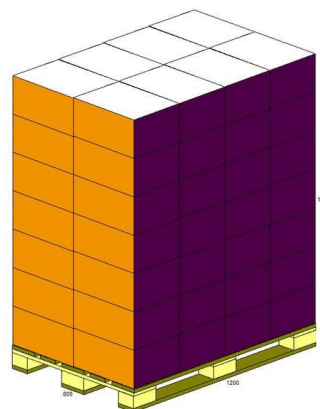
56

Poids brut total palette

310 kg

**Longueur x largeur x
hauteur (m)**

1,200 x 0,800 x 1,783



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: 12 +/-2 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.**
MINI PAIN RAISIN: Informations nutritionnelles moyennes pour 100g: énergie: 1198kJ/286kcal, matières grasses: 13g, dont acides gras saturés: 8,4g, glucides: 35g, dont sucres: 13g, fibres alimentaires: 1,2g, Protéines: 5,9g, sel: 0,63g.
MINI CROISSANT: Informations nutritionnelles moyennes pour 100g: énergie: 1621kJ/388kcal, matières grasses: 22g, dont acides gras saturés: 14g, glucides: 39g, dont sucres: 7,1g, fibres alimentaires: 1,2g, Protéines: 7,9g, sel: 0,84g.
MINI PAIN CHOCOLAT: Informations nutritionnelles moyennes pour 100g: énergie: 1625kJ/389kcal, matières grasses: 21g, dont acides gras saturés: 13g, glucides: 41g, dont sucres: 11g, fibres alimentaires: 1,7g, Protéines: 8,1g, sel: 0,78g.

INFORMATION GÉNÉRALE

Certificats

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)