

Boule de Berlin nature

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 81466

Dénomination commerciale Pâte levée, frite, surgelée, beignet nature, prêt à consommer.



Liste des ingrédients

farine (BLÉ), eau, huiles et graisses végétales (tournesol), OEUF, sucre, levure, gluten de BLÉ, sel, émulsifiant (E472e), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Peut contenir des traces de: Soja, Lait, Amandes, Noisettes.

Information générale

Nomenclature douanière 19012000
Code FKB A1

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Oui
palme durable RSPO SG
Oeufs - méthode de production Œufs de poules élevées en plein air

Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 100/g
Escherichia coli: < 10/g
Listeria monocytogenes: < 100/g
Moisissures: < 1000/g
Salmonella spp.: Absence dans 25 g
Staphylococcus aureus: < 100/g
Flore mésophile aérobie totale: < 100000/g
Levures: < 1000/g

Dimensions produit

Poids (g) 65
Longueur (mm) 85
Hauteur (mm) 50

Additifs

E472e - esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras
E300 - acide ascorbique

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1471 kJ		956 kJ	11
énergie	351 kcal		228 kcal	11
matières grasses dont:	17 g		11 g	16
- acides gras saturés	2,3 g		1,5 g	8
glucides dont:	41 g		27 g	10
- sucres	3,8 g		2,5 g	3
fibres alimentaires	2,2 g		1,4 g	
protéines	7,5 g		4,9 g	10
sel	0,79 g		0,51 g	9

* 1 portion = 65 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	Non
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 ₂)	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Peut contenir des traces de: Soja, Lait, Amandes, Noisettes.

(*) Pour tout type de noix et céréales contenant du gluten, voir la liste des ingrédients.

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire	Sac (Plastique_HDPE 2) Etiquette (Papier_PAP 22)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Ruban adhésif (Plastique_PP 5)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	55
GTIN	5413476994622
poids net	3,575 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,396 X 0,296 X 0,234
unité de vente	
GTIN	5413476994615
poids net	0,065 kg

Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	8
Nombre EDU / palette	64
Poids net total palette	229 kg
Poids brut total palette	285 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 X 0,800 X 2,017
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22)

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après décongélation à 20°C (jours)	4
Durée de conservation après production	730 (jours)
Conditions de stockage	max. -18°C

Mode d'emploi

Durée de décongélation : 3h. Température de décongélation (°C) : température ambiante. Conservation: 4 jour à température ambiante. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

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)