

## Jalousie à la crème

### INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 26323

**Dénomination commerciale** Pâte levée feuilletée surgelée, produit rectangulaire garni avec une crème pâtissière (39,5%), prêt à pousser

**BANQUET**  
DEPUIS **D'OR** 1983



### Liste des ingrédients

eau, farine (BLÉ), graisse de palme, sucre, poudre de lactosérum doux (LAIT), amidon modifié, huile de colza, levure, sirop de glucose-fructose, gluten de BLÉ, sel, poudre de LAIT écrémé, épaississant (E401), crème en poudre (LAIT), arôme, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), extrait de carotte, enzymes.

Peut contenir des traces de: Œufs, Soja, Amandes, Noisettes, Noix de pécan, Graines de sésame.

### Information générale

Nomenclature douanière 19012000  
Code FKB K43

### Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non  
Végétarien Oui  
palme durable RSPO SG

### Caractéristiques microbiologiques

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

### Dimensions produit

Poids (g) 100

### Additifs

E401 - alginate de sodium  
E300 - acide ascorbique

## Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1149 kJ		1149 kJ	14
énergie	275 kcal		275 kcal	14
matières grasses dont:	14 g		14 g	20
- acides gras saturés	6,7 g		6,7 g	34
glucides dont:	31 g		31 g	12
- sucres	11 g		11 g	12
fibres alimentaires	1,2 g		1,2 g	
protéines	4,6 g		4,6 g	9
sel	0,53 g		0,53 g	9

\* 1 portion = 100 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	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 *	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 <sub>2</sub> )	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Peut contenir des traces de: Œufs, Soja, Amandes, Noisettes, Noix de pécan, Graines de sésame.

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

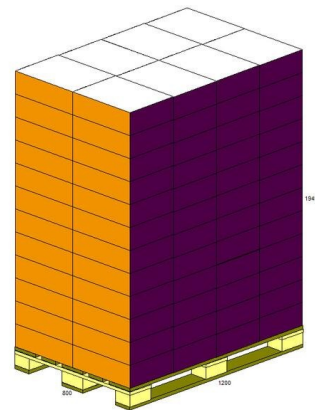
## INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

### Détails d'emballage

Emballage primaire	Film (Plastique_LDPE 4)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Ruban adhésif (Plastique_PP 5) Étiquette (Papier_PAP 22)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	60
GTIN	5413476926265
poids net	6 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,396 x 0,296 x 0,146
unité de vente	
poids net	0,100 kg

### Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	12
Nombre EDU / palette	96
Poids net total palette	576 kg
Poids brut total palette	631 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,897
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Interlayer (Carton ondulé_PAP 20) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Étiquette (Papier_PAP 22)



## CONSEILS D'UTILISATIONS

### Conditions de stockage

Durée de conservation après production	6 (mois)
Conditions de stockage	max. -18°C

### Mode d'emploi

Pousse: 80 min à 32°C. Dorer à l'oeuf. Préchauffage: four à 220°C. Cuisson: 15-17 min à 220 +/-10°C. Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre indicatif, le temps de cuisson exact et la température dépendent du type de four. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ.

## 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)