

## Lunette au beurre, prépoussé

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

### INFORMATIONS PRODUIT

**Numéro d'article** 81952

**Dénomination commerciale** Pâte feuilletée surgelée au beurre (11,5%), fourrée de crème pâtissière à la vanille (8%) et de des pépites de chocolat (8,5%), prépoussé, prête à cuire.



### Liste des ingrédients

farine (BLÉ), eau, beurre (LAIT) (11,5%), sucre, pâte de cacao, OEUF, levure, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), poudre de LAIT écrémé, amidon modifié, poudre de LAIT entier, sel iodé (sel; iodate de potassium), poudre de LAIT demi-écrémé, émulsifiant (lécithines (SOJA), E471), arôme naturel de vanille, extrait de curcumine, extrait de carotte, épaississant (E401), jaune d'OEUF, gluten de BLÉ, poudre de blanc d'OEUF, arôme naturel, acidifiant (acide citrique), enzymes.

Peut contenir des traces de: Orge, Seigle, Épeautre, Avoine, Amandes, Noisettes, Pistaches, Noix.

### Information générale

**Nomenclature douanière** 19059070  
**Code FKB** KB75

### Dimensions produit

**Poids (g)** 123

### Informations diététiques et durabilité

**Végétalien** Non  
**Végétarien** Oui  
**palme durable** RSPO MB  
**Oeufs - méthode de production** Œufs de poules élevées au sol

### Additifs

E300 - acide ascorbique  
E322 - lécithines (SOJA)  
E401 - alginate de sodium  
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras  
E330 - acide citrique

### Caractéristiques microbiologiques

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

## Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1258 kJ		1547 kJ	18
énergie	300 kcal		369 kcal	18
matières grasses dont:	13 g		16 g	23
- acides gras saturés	8,8 g		11 g	55
glucides dont:	38 g		47 g	18
- sucres	14 g		17 g	19
fibres alimentaires	2 g		2,5 g	
protéines	6,2 g		7,6 g	15
sel	0,72 g		0,88 g	15

\* 1 portion = 123 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	Oui
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: Orge, Seigle, Épeautre, Avoine, Amandes, Noisettes, Pistaches, Noix.

(\*) 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_LDPE 4)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22) Ruban adhésif (Plastique_PP 5)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	40
GTIN	5413476313386
poids net	4,92 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,396 x 0,296 x 0,150
unité de vente	
GTIN	5413476313379
poids net	0,123 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	472 kg
Poids brut total palette	531 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,945
Détails de la palettisation	Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22) palette (Bois_FOR 50)

## CONSEILS D'UTILISATIONS

### Conditions de stockage

Durée de conservation après production	275 (jours)
Conditions de stockage	max. -18°C

### Mode d'emploi

Décongélation : 15 min à température ambiante. Préchauffer le four à 180°C. Cuisson : 20 min sans vapeur. Ces indications sont purement indicatives, le temps et la température de cuisson dépendent du type de four. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGÉLÉ.

## 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)