

Couque au beurre avec raisins secs



INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 54051

Dénomination commerciale Pâte levée feuilletée surgelée, couque au beurre aux raisins (10,5%), prêt à pousser.



Liste des ingrédients

farine (BLÉ), beurre (LAIT) (23%), eau, raisins, levure, sirop de glucose-fructose, gluten de BLÉ, sucre, sel, huile de coton, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes.

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

Information générale

Nomenclature douanière 1901200090

Code FKB K45

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non

Végétarien Oui

Allégations

Étiquette propre Oui

Dimensions produit

Poids (g) 77

Additifs

E300 - acide ascorbique

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

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1523 kJ		1173 kJ	14
énergie	365 kcal		281 kcal	14
matières grasses dont:	20 g		15 g	21
- acides gras saturés	13 g		9,7 g	49
glucides dont:	37 g		29 g	11
- sucres	11 g		8,1 g	9
fibres alimentaires	2,4 g		1,8 g	
protéines	7,8 g		6 g	12
sel	0,77 g		0,59 g	10

* 1 portion = 77 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 ₂)	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) Etiquette (Papier_PAP 22) Ruban adhésif (Plastique_PP 5)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	180
GTIN	5413476306845
poids net	13,86 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,398 x 0,298 x 0,256
unité de vente	
GTIN	5413476306838
poids net	0,077 kg

Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	6
Nombre EDU / palette	48
Poids net total palette	665 kg
Poids brut total palette	711 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,681
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Interlayer (Carton ondulé_PAP 20) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22)

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	9 (mois)
Conditions de stockage	max. -18°C

Mode d'emploi

Pousse: 120-135 min à 28°C (80% d'humidité). Dorer à l'oeuf. Préchauffage: four à 215°C. Cuisson: 15-18 min à 215 +/-5°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)