

## Bavarois poire-caramel

### INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 20075

**Dénomination commerciale** Pâtisserie rectangulaire surgelée, prête à servir. Mousse aux poires, génoise imbibée de sirop de boisson spiritueuse aux poires, mousse au caramel avec des poires au sirop égouttées, décorée d'un glaçage au caramel.



### Liste des ingrédients

crème (LAIT), poires (17,5%), sucre, eau, sucre caramélisé (8,5%), farine (BLÉ, BLÉ malté), jaune d'OEUF, sirop de glucose, boisson spiritueuse aux poires (0,8%), albumine (OEUF), gélatine de bœuf, gélifiant (pectines), poudre de LAIT écrémé, correcteur d'acidité (acide citrique, chlorure de calcium, E331iii), colorant (caramel ordinaire), arôme naturel, stabilisant (carraghénanes).

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

### Information générale

Nomenclature douanière 19059070  
Code FKB B139

### Dimensions produit

Poids (g) 700  
Longueur (mm) 360  
Largeur (mm) 80  
Hauteur (mm) 40

### Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non  
Végétarien Non  
Oeufs - méthode de production barn

### Additifs

E407 - carraghénanes  
E330 - acide citrique  
E440 - pectines  
E331iii - citrate trisodique  
E509 - chlorure de calcium  
E150a - caramel ordinaire

### Caractéristiques microbiologiques

Presumptive Bacillus cereus: < 100/g  
Escherichia coli: < 10/g  
Listeria monocytogenes: < 100/g  
Moulds: < 1000/g  
Salmonella spp.: Absence in 25 g  
Staphylococcus aureus: < 100/g  
Total aerobic mesophilic plate count: < 100000/g  
Yeasts: < 1000/g

## Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1083 kJ		1083 kJ	13
énergie	258 kcal		258 kcal	13
matières grasses dont:	12 g		12 g	17
- acides gras saturés	7,8 g		7,8 g	39
glucides dont:	34 g		34 g	13
- sucres	29 g		29 g	32
fibres alimentaires	0,6 g		0,6 g	
protéines	2,9 g		2,9 g	6
sel	0,05 g		0,05 g	1

\* 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	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
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: Soja, Amandes, Noisettes, Pistaches.

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

## INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

### Images de l'emballage



### Détails d'emballage

Emballage primaire	Folding box (Solidboard_PAP 21) Undercake (Paper and cardboard (Majority)/Plastic_C/PAP 81)
Emballage secondaire	Tape (Plastic_PP 5) American box (Corrugated board_PAP 20) Label (Paper_PAP 22)
EDU (American box)	
Pièces per EDU	6
GTIN	5413476932150
poids net	4,2 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,400 x 0,214 x 0,216
unité de vente	
GTIN	5413476932167
poids net	0,700 kg

### Détails de la palettisation

GTIN	25413476932154
Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	10
Nombre couche / palette	7
Nombre EDU / palette	70
Poids net total palette	294 kg
Poids brut total palette	372 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,657
Détails de la palettisation	Pallet (Wood_FOR 50) Stretch film (Plastic_LDPE 4) Label (Paper_PAP 22) Interlayer (Solidboard_PAP 21)

## CONSEILS D'UTILISATIONS

### Conditions de stockage

Durée de conservation après décongélation <7°C (jours)	2
Durée de conservation après production	12 (mois)
Conditions de stockage	max. -18°C

### Mode d'emploi

Laisser décongeler dans le réfrigérateur pendant 3 à 4 heures et servir frais.  
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)