

Trois Chocolats

PÂTISSERIE
DU CHEF

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 48994

Dénomination commerciale Pâtisserie rectangulaire surgelée, prête à consommer. Des mousses au chocolat blanc, chocolat au lait et au chocolat noir sur un biscuit muffin au cacao, saupoudrées de chocolat blanc.



Liste des ingrédients

crème (LAIT), eau, chocolat blanc (8%) (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant (lécithines (SOJA)), arôme naturel de vanille), chocolat au LAIT (7,5%) (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, émulsifiant (lécithines (SOJA)), arôme naturel de vanille), chocolat noir (7,5%) (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithines (SOJA))), sucre, farine (BLÉ, BLÉ malté), OEUF, poudre de LAIT entier, huiles et graisses végétales (colza), sirop de sucre inverti, poudre de cacao dégraissé (1,1%), gélatine de bœuf, amidon (amidon, amidon (BLÉ)), beurre de cacao (0,3%), poudre à lever (E450, E500), poudre de LAIT écrémé, sel, stabilisant (carraghénanes).

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

Information générale

Nomenclature douanière 19059070
Code FKB B254

Dimensions produit

Poids (g) 750
Longueur (mm) 360
Largeur (mm) 80
Hauteur (mm) 40

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Non
cacao durable RA MB
Oeufs - méthode de production Œufs de poules élevées au sol

Additifs

E500 - carbonates de sodium
E450 - diphosphates
E407 - carraghénanes
E322 - lécithines (SOJA)

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

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1502 kJ		1502 kJ	18
énergie	362 kcal		362 kcal	18
matières grasses dont:	28 g		28 g	40
- acides gras saturés	17 g		17 g	85
glucides dont:	23 g		23 g	9
- sucres	19 g		19 g	21
fibres alimentaires	1,4 g		1,4 g	
protéines	4,8 g		4,8 g	10
sel	0,14 g		0,14 g	2

* 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	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 ₂)	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Peut contenir des traces de: 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	Boîte pliante (Carton non ondulé_PAP 21) Undercake (Papier et carton (Majorité) /Plastique_C/PAP 81)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22) Ruban adhésif (Plastique_PP 5)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	6
GTIN	5413476979100
poids net	4,5 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,400 x 0,214 x 0,216
unité de vente	
GTIN	5413476979117
poids net	0,750 kg

Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	10
Nombre couche / palette	7
Nombre EDU / palette	70
Poids net total palette	315 kg
Poids brut total palette	398 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,657
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22) Interlayer (Carton non ondulé_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)