

Choco - Noix de coco (21P)

PÂTISSERIE
DU CHEF

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 50967

Dénomination commerciale Tarte en plaque surgelée au cacao, avec garniture de coco, décorée avec du coco rapé, prêt à consommer.



Liste des ingrédients

sucre, eau, huile de colza, coco (11,5%), OEUF, farine (BLÉ), amidon (BLÉ), graisse de palme, poudre d'OEUF, poudre de cacao dégraissé (1,8%), amidon modifié, poudre de lactosérum doux (LAIT), sirop de glucose, poudre à lever (E341, E450, E500), crème en poudre (LAIT), sel, émulsifiant (E472e, E481, E472b, E471), poudre de LAIT écrémé, lactoprotéines (LAIT), sucre inverti, huile de tournesol, dextrose, correcteur d'acidité (acide citrique, E331), gélifiant (pectines), arôme naturel, extrait de carotte.

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

Information générale

Nomenclature douanière 19059070
Code FKB B639C21

Dimensions produit

Poids (g) 2500

Informations diététiques et durabilité

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

Additifs

E450 - diphosphates
E500 - carbonates de sodium
E341 - phosphates de calcium
E481 - stéaroyl-2-lactylate de sodium
E472e - esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras
E472b - esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E330 - acide citrique
E440 - pectines
E331 - citrates de sodium

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: < 500/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1794 kJ		2135 kJ	25
énergie	431 kcal		513 kcal	26
matières grasses dont:	29 g		34 g	49
- acides gras saturés	11 g		13 g	65
glucides dont:	38 g		45 g	17
- sucres	26 g		31 g	34
fibres alimentaires	2,4 g		2,9 g	
protéines	4,3 g		5,2 g	10
sel	0,52 g		0,62 g	10
calcium	24,6 mg	3	29,2 mg	
phosphore	74,4 mg	11	88,6 mg	
fer	1,1 mg	8	1,4 mg	

* 1 portion = 119 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 ₂)	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

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

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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Images de l'emballage

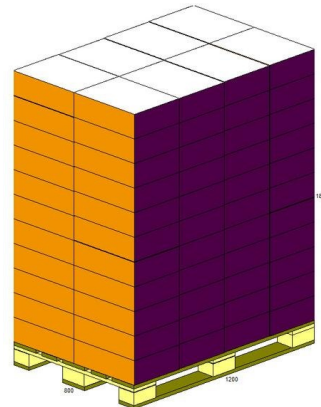


Détails d'emballage

Emballage primaire	Plaque à four (Carton ondulé_PAP 20) Film (Plastique_PP 5) Etiquette (Papier_PAP 22)
Emballage secondaire	Wrap around (Carton ondulé_PAP 20)
EDU (Wrap around)	
Pièces per EDU	3
GTIN	5413476990228
poids net	7,5 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,398 x 0,300 x 0,154
unité de vente	
GTIN	5413476990211
poids net	2,500 kg

Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	11
Nombre EDU / palette	88
Poids net total palette	660 kg
Poids brut total palette	738 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,839
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22) Interlayer (Carton ondulé_PAP 20)



CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après décongélation à 20°C (jours) 3

Durée de conservation après production 18 (mois)

Conditions de stockage max. -18°C

Mode d'emploi

Enlever l'emballage avant de décongeler. Décongélation à température ambiante: 5 heures. Après décongélation, consommer avant 3 jours. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

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)