Vandemoortele Europe NV
Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium)
www.vandemoortele.com

CROISSANT ALLIANCE



INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 34832

Dénomination commerciale Pâte levée feuilletée surgelée, croissant, prêt à pousser.

Liste des ingrédients

farine (BLÉ), eau, huiles et graisses végétales (palme, tournesol), sucre, levure, beurre (LAIT) (2%), sel, OEUF, gluten de BLÉ, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), arôme naturel, enzymes.

Peut contenir des traces de: Soja, Amandes.

Information générale

Nomenclature douanière	19012000

Dimensions produit

Poids (g)	60

Informations diététiques et durabilité

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

Additifs

E300 - acide ascorbique

Allégations

Étiquette propre	Oui

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

© tous droits réservés

Vandemoortele Europe NV
Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium)
www.vandemoortele.com

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1526 kJ		915 kJ	11
énergie	365 kcal		219 kcal	11
matières grasses dont:	20 g		12 g	17
- acides gras saturés	12 g		7,4 g	37
glucides dont:	40 g		24 g	9
- sucres	5,7 g		3,4 g	4
fibres alimentaires	2 g		1,2 g	
protéines	5,8 g		3,5 g	7
sel	1,1 g		0,65 g	11
vitamine A	42,1 µg	5	25,3 µg	
vitamine E	1,6 mg	13	0,96 mg	

* 1 portion = 60 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 SO2)	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Peut contenir des traces de: Soja, Amandes.
(*) Pour tout type de noix et céréales contenant du gluten, voir la liste des ingrédients.

© tous droits réservés

Vandemoortele Europe NV
Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium)
www.vandemoortele.com

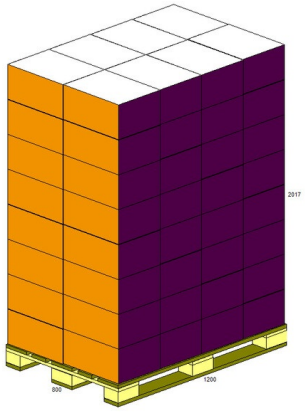
INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire	Film double (Plastique_LDPE 4)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Ruban adhésif (Plastique_PP 5) Etiquette (Papier_PAP 22)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	180
GTIN	13461180348322
poids net	10,8 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,396 x 0,296 x 0,234
unité de vente	
GTIN	3461180348325
poids net	0,060 kg

Détails de la palettisation

GTIN	3461182348323
Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	8
Nombre EDU / palette	64
Poids net total palette	691 kg
Poids brut total palette	749 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 2,017
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Etiquette (Papier_PAP 22) Interlayer (Carton ondulé_PAP 20) Film étirable (Plastique_LDPE 4)



© tous droits réservés

Vandemoortele Europe NV
Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium)
www.vandemoortele.com

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	6 (mois)
Conditions de stockage	max. -18°C

Mode d'emploi

Pousse: 2h30+/-15 min à 28°C (80% d'humidité). Déjà doré à l'oeuf. Préchauffer le four. Cuisson: 14 +/-2 min à 180 +/-10°C. Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre indicatif, le temps de cuisson exact et la température dépendent du type d'équipement. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

INFORMATION GÉNÉRALE

Certificats

IFS & BRCGS

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)

© tous droits réservés