

CROISSANT PUR BEURRE GELFINOR

DEPUIS 1978

GELFINOR

LE FEUILLETAGE À VOTRE IMAGE

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 36373

Dénomination légal/nom descriptive Pâte levée
feuilletée surgelée au beurre, croissant, prêt à pousser.

État de préparation prêt à pousser



Liste des ingrédients

farine (BLÉ), beurre (LAIT) (23%), eau, sucre, levure, poudre de LAIT entier, gluten de BLÉ, sel, babeurre en poudre (LAIT), levain d'ÉPEAUTRE dévitalisé deshydraté (BLÉ), poudre de lactosérum doux (LAIT), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), curcuma, enzymes.

Peut contenir des traces de: Œufs, Soja, Amandes.

*Produit issu de l'agriculture biologique, certifié par ECOCERT FRANCE FR-BIO-01

Information générale

Nomenclature douanière 19012000
Code FKB K218

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Oui

Allégations

Clean label Oui

Dimensions produit

Poids (g) 65

Additifs

E300 - acide ascorbique

Caractéristiques microbiologiques

Escherichia coli: < 10/g
Moisissures: < 1000/g
Salmonella spp.: Absence dans 25 g
Bacillus cereus présumé: < 100/g
Staphylococcus aureus: < 100/g
Enterobacteriaceae: < 10000/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1566 kJ		1018 kJ	12
énergie	375 kcal		244 kcal	12
matières grasses dont:	20 g		13 g	19
- acides gras saturés	13 g		8,5 g	43
glucides dont:	41 g		26 g	10
- sucres	8,1 g		5,3 g	6
fibres alimentaires	2 g		1,3 g	
protéines	6,6 g		4,3 g	9
sel	0,96 g		0,62 g	10

* 1 portion = 65 g

Information sur les allergènes

Céréales contenant du gluten et produits à base de	Oui
Blé	Oui
Épeautre	Oui
Orge	Non
Kamut	Non
Seigle	Non
Avoine	Non
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
Amandes	Non
Noix du Brésil	Non
Noix de cajou	Non
Noisettes	Non
Noix de macadamia	Non
Noix de pécan	Non
Pistaches	Non
Noix	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.	

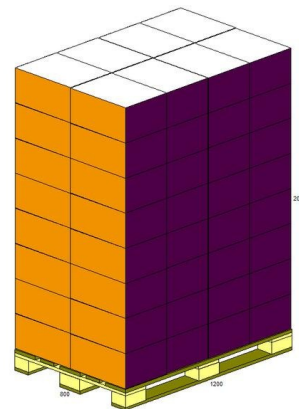
INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire	Film double (Plastique_LDPE 4)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22) Ruban adhésif (Plastique_PP 5)
EDU (Boîte américaine)	
GTIN	3461181363730
poids net	10,92 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,398 x 0,298 x 0,238
Pièces per EDU	168
unité de vente	
GTIN	3461180363731
poids net	0,065 kg

Détails de la palettisation

Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Etiquette (Papier_PAP 22) Interlayer (Carton ondulé_PAP 20) Film étirable (Plastique_LDPE 4)
Type de palette	Euro pallet
Description de la palette	PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	8
Nombre EDU / palette	64
Poids net total palette	699 kg
Poids brut total palette	756 kg
Longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 2,049



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). Dorer 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 DECONGELÉ.**

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)