

PAIN AU CHOCOLAT PUR BEURRE GELFINOR

DEPUIS 1978
GELFINOR
LE FEUILLETAGE À VOTRE IMAGE

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 36889

Dénomination légale/nom descriptive Pâte levée
feuilletée surgelée au beurre, pain au chocolat (chocolat
12%), prêt à pousser.

État de préparation prêt à pousser



Liste des ingrédients

farine (BLÉ), beurre (LAIT) (20%), eau, sucre, pâte de cacao*, levure, poudre de LAIT entier, gluten de BLÉ, sel, babeurre en poudre (LAIT), levain d'ÉPEAUTRE dévitalisé deshydraté (BLÉ), beurre de cacao*, poudre de lactosérum doux (LAIT), émulsifiant (lécithines), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), curcuma, enzymes.
Peut contenir des traces de: Œufs, Soja, Amandes. *Certifié Rainforest Alliance. En savoir plus sur ra.org.

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

Information générale

Nomenclature douanière 19012000
Code FKB K219

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Oui
Cacao durable RA MB

Allégations

Clean label Oui

Dimensions produit

Poids (g) 85

Additifs

E322 - lécithines
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	1642 kJ		1396 kJ	17
énergie	393 kcal		334 kcal	17
matières grasses dont:	21 g		18 g	26
- acides gras saturés	13 g		11 g	55
glucides dont:	43 g		36 g	14
- sucres	14 g		12 g	13
fibres alimentaires	2,5 g		2,1 g	
protéines	6,7 g		5,7 g	11
sel	0,84 g		0,72 g	12

* 1 portion = 85 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. *Certifié Rainforest Alliance. En savoir plus sur ra.org.

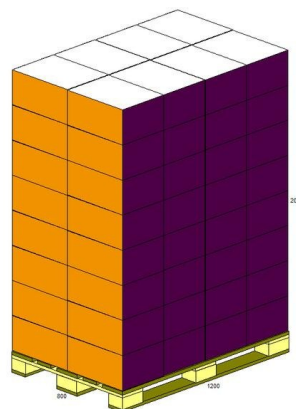
INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

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	3461181368896
poids net	11,985 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,398 x 0,298 x 0,238
Pièces per EDU	141
unité de vente	
GTIN	3461180368897
poids net	0,085 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	767 kg
Poids brut total palette	825 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: 2h45+/-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 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)