

## Couque suisse prépoussé

### INFORMATIONS PRODUIT

**Numéro d'article** 23458

**Dénomination légal/nom descriptive** Pâte levée feuilletée surgelée, pâtisserie rectangulaire garnie de crème pâtissière (32%) et de raisins (13%), prête à cuire.

**État de préparation** prêt à cuire



### Liste des ingrédients

eau, farine (BLÉ, BLÉ malté), raisins, graisse de palme, sucre, blanc d'OEUUF, amidon modifié, levure, poudre de LAIT écrémé, poudre de lactosérum doux (LAIT), huile de colza, crème en poudre (LAIT), lactoprotéines (LAIT), sel iodé (sel; iodate de potassium), épaississant (E401, gomme guar), stabilisant (E450, E516), OEUUF, jaune d'OEUUF, gluten de BLÉ, émulsifiant (E472e), sel, farine de SOJA, dextrose, lactose (LAIT), huile de coton, correcteur d'acidité (E262, E341), arôme, huile de tournesol, extrait de carotte, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes.

Peut contenir des traces de: Orge, Seigle, Épeautre, Avoine, Amandes, Noisettes, Pistaches, Noix, graines de sésame.

### Information générale

**Nomenclature douanière** 19012000  
**Code FKB** KB128

### Dimensions produit

**Poids (g)** 100  
**Longueur (mm)** 54  
**Hauteur (mm)** 25

### Informations diététiques et durabilité

**Végétalien** Non  
**Végétarien** Oui  
**Palme durable** RSPO SG  
**Soja durable** RTRS Credits  
**Oeufs - méthode de production** Œufs de poules élevées au sol

### Additifs

E300 - acide ascorbique  
E401 - alginat de sodium  
E450 - diphosphates  
E516 - sulfate de calcium  
E412 - gomme guar  
E472e - esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras  
E341 - phosphates de calcium  
E262 - acétates de sodium

### Caractéristiques microbiologiques

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

## Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1122 kJ		1122 kJ	13
énergie	267 kcal		267 kcal	13
matières grasses dont:	10 g		10 g	14
- acides gras saturés	5,2 g		5,2 g	26
glucides dont:	38 g		38 g	15
- sucres	19 g		19 g	21
fibres alimentaires	2,2 g		2,2 g	
protéines	5 g		5 g	10
sel	0,72 g		0,72 g	12

\* 1 portion = 100 g

## Information sur les allergènes

Céréales contenant du gluten et produits à base de	Oui
Blé	Oui
Épeautre	Non
Orge	Non
Kamut	Non
Seigle	Non
Avoine	Non
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
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 <sub>2</sub> )	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Peut contenir des traces de: Orge, Seigle, Épeautre, Avoine, Amandes, Noisettes, Pistaches, Noix, graines de sésame.

## INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

### Détails d'emballage

Emballage primaire	Sac (Plastique_LDPE 4)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22) Ruban adhésif (Plastique_PP 5)
EDU (Boîte américaine)	
GTIN	5413476921208
poids net	4 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,396 x 0,296 x 0,150
Pièces per EDU	40
unité de vente	
GTIN	5413476938442
poids net	0,100 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,054 x 0,025

### Détails de la palettisation

Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22)
Type de palette	Euro pallet
Description de la palette	PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	11
Nombre EDU / palette	88
Poids net total palette	352 kg
Poids brut total palette	406 kg
Longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,795

## CONSEILS D'UTILISATIONS

### Conditions de stockage

<b>Durée de conservation après production</b>	270 jours
<b>Conditions de stockage</b>	max. -18°C

### Mode d'emploi

Laissez préchauffer le four à 180–190°C. Laissez décongeler les produits pendant 15 min et faites cuire 12 à 14 min. Ne jamais recongeler après décongélation.

## 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)