

PETIT PAIN FRICANDEL

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 12567

Dénomination commerciale Pâte levée feuilletée
surgelée, forme rectangulaire, garnie avec une fricandelle,
dorée de substitut d'œuf, prête à cuire.



Liste des ingrédients

Fricandel (51%) (viande de volaille séparée mécaniquement (75%), eau, chapelure (BLÉ), sel, herbes et épices, oignons déshydratés, antioxydant (E316, E331), stabilisant (E450)), farina (BLÉ), margarine (huiles et graisses végétales (palme, tournesol), eau, émulsifiant (E471), acidifiant (acide citrique), conservateur (E202), arômes, colorant (caroténoïdes)), eau, sucre, dorure (eau, lactoprotéines (LAIT), amidon modifié, sucre, stabilisant (E450)), levure (levure en poudre, émulsifiant (E491), acidifiant (acide ascorbique)), sel, améliorant (GLUTEN de BLÉ, émulsifiant (E472e), dextrose, antioxydant (acide ascorbique), enzymes).

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

Information générale

Nomenclature douanière 19012000
Code FKB N788

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Non
palme durable RSPO SG

Dimensions produit

Poids (g) 165

Additifs

E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E330 - acide citrique
E202 - sorbate de potassium
E160a - caroténoïdes
E472e - esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras
E300 - acide ascorbique
E491 - monostéarate de sorbitane
E450 - diphosphates
E316 - érythorbate de sodium
E331 - citrate de sodium

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

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1146 kJ		1892 kJ	23
énergie	275 kcal		454 kcal	23
matières grasses dont:	17 g		29 g	41
- acides gras saturés	7,6 g		12 g	60
glucides dont:	20 g		34 g	13
- sucres	2,8 g		4,6 g	5
fibres alimentaires	1,2 g		2,1 g	
protéines	8,8 g		14 g	28
sel	1,8 g		2,9 g	48

* 1 portion = 165 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	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
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, Poisson, Soja, Amandes, Noisettes.

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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire	Sac (Plastique_HDPE 2)
Emballage secondaire	Ruban adhésif (Plastique_PP 5) Etiquette (Papier_PAP 22) Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	48
GTIN	5413476900166
poids net	7,92 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,395 X 0,295 X 0,142
unité de vente	
GTIN	5413476963888
poids net	0,165 kg

Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	10
Nombre EDU / palette	80
Poids net total palette	634 kg
Poids brut total palette	682 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 X 0,800 X 1,570
Détails de la palettisation	Etiquette (Papier_PAP 22) palette (Bois_FOR 50) Interlayer (Carton ondulé_PAP 20) feuille (Plastique_LDPE 4) Film étirable (Plastique_LDPE 4)

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	9 (mois)
Conditions de stockage	max. -18°C

Mode d'emploi

Temps de cuisson (min.): 25. Température de cuisson (°C): 170. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

INFORMATION GÉNÉRALE

Certificats

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)