

Lunette au beurre, prépoussé

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 81952

Dénomination commerciale Pâte feuilletée surgelée au beurre (11,5%), fourrée de crème pâtissière à la vanille (8%) et de des pépites de chocolat (8,5%), prépoussé, prête à cuire.

Liste des ingrédients

farine (BLÉ), eau, beurre (LAIT) (11,5%), sucre, pâte de cacao, OEUF, levure, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), poudre de LAIT écrémé, amidon modifié, poudre de LAIT entier, sel iodé (sel; iodate de potassium), poudre de LAIT demi-écrémé, émulsifiant (lécithines (SOJA), E471), arôme naturel de vanille, extrait de curcumine, extrait de carotte, épaississant (E401), jaune d'OEUF, gluten de BLÉ, poudre de blanc d'OEUF, arôme naturel, acidifiant (acide citrique), enzymes.

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

Information générale

Nomenclature douanière 19059070
Code FKB KB75

Dimensions produit

Poids (g) 123

Informations diététiques et durabilité

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

Additifs

E300 - acide ascorbique
E322 - lécithines (SOJA)
E401 - alginate de sodium
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E330 - acide citrique

Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 1000/g
Escherichia coli: < 1000/g
Enterobacteriaceae:
Bactéries lactiques:
Listeria monocytogenes: < 100/g
Moisissures:
Salmonella spp.: Absence dans 25 g
Staphylococcus aureus: < 1000/g
Flore mésophile aérobie totale:
Levures:

Informations nutritionnelles

| Paramètre | Pour 100 g | AR (1) | Par portion * | AR (2) |
|------------------------|------------|--------|---------------|--------|
| énergie | 1258 kJ | | 1547 kJ | 18 |
| énergie | 300 kcal | | 369 kcal | 18 |
| matières grasses dont: | 13 g | | 16 g | 23 |
| - acides gras saturés | 8,8 g | | 11 g | 55 |
| glucides dont: | 38 g | | 47 g | 18 |
| - sucres | 14 g | | 17 g | 19 |
| fibres alimentaires | 2 g | | 2,5 g | |
| protéines | 6,2 g | | 7,6 g | 15 |
| sel | 0,72 g | | 0,88 g | 15 |

* 1 portion = 123 g

Information sur les allergènes

| | |
|--|-----|
| Céréales contenant du gluten et produits à base de * | 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 |
| 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: Orge, Seigle, Épeautre, Avoine, Amandes, Noisettes, Pistaches, Noix.

(*) 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_LDPE 4) |
| Emballage secondaire | Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22) |
| EDU (Boîte américaine) | |
| Pièces per EDU | 40 |
| GTIN | 5413476313386 |
| poids net | 4,92 kg |
| longueur x largeur x hauteur (m) | 0,398 X 0,298 X 0,150 |
| unité de vente | |
| GTIN | 5413476313379 |
| poids net | 0,123 kg |

Détails de la palettisation

| | |
|----------------------------------|--|
| Type de palette | Euro pallet |
| Nombre EDU / couche | 8 |
| Nombre couche / palette | 12 |
| Nombre EDU / palette | 96 |
| Poids net total palette | 472 kg |
| Poids brut total palette | 538 kg |
| longueur x largeur x hauteur (m) | 1,200 X 0,800 X 1,945 |
| Détails de la palettisation | Film étirable (FILM STRETCH 17μ 500MM) Etiquette (Papier_PAP 22) palette (Bois_FOR 50) |

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

| | |
|--|-------------|
| Durée de conservation après production | 275 (jours) |
| Conditions de stockage | max. -18°C |

Mode d'emploi

Décongélation : 15 min à température ambiante. Préchauffer le four à 180°C. Cuisson : 20 min sans vapeur. Ces indications sont purement indicatives, le temps et la température de cuisson dépendent du type de four. **NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.**

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)