

Croissant choco-noisette



INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 29309

Dénomination commerciale Pâte levée feuilletée surgelée, croissant avec garniture(16%) de choco-noisettes, prêt à pousser.



Liste des ingrédients

farine (BLÉ), beurre (LAIT) (19%), eau, sucre, huiles et graisses végétales (palme, tournesol, colza), levure, sirop deglycose-fructose, AMANDES, gluten de BLÉ, poudre de cacao dégraissé (0,8%), NOISETTES (0,8%), sel, agent de traitement de la farine(acide ascorbique), émulsifiant (lécithines (SOJA)), enzymes.

Ce produit peut contenir des coques.

Peut contenir des traces de: Œufs, Noix de pécan, Graines de sésame.

Information générale

Nomenclature douanière 19012000
Code FKB K100

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Non
palme durable RSPO MB
soja durable RTRS Credits
cacao durable RAMB

Allégations

Étiquette propre Oui

Dimensions produit

Poids (g) 85

Additifs

E300 - acide ascorbique
E322 - lécithines (SOJA)

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	1635 kJ		1389 kJ	17
énergie	391 kcal		333 kcal	17
matières grasses dont:	22 g		19 g	27
- acides gras saturés	12 g		10 g	50
glucides dont:	39 g		33 g	13
- sucres	13 g		11 g	12
fibres alimentaires	2,2 g		1,9 g	
protéines	7,9 g		6,7 g	13
sel	0,81 g		0,69 g	12

* 1 portion = 85 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	Oui
Lait et produits à base de	Oui
Fruits à coque et produits à base de *	Oui
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, Noix de pécan, Graines de sésame.

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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire	Film (Plastique_LDPE 4)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22) Ruban adhésif (Plastique_PP 5)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	66
GTIN	5413476936943
unité de vente	
GTIN	5413476974921

Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Interlayer (Carton ondulé_PAP 20) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22)

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	7 (mois)
Conditions de stockage	max. -18°C

Mode d'emploi

Pousse: 105-120 min à 28°C (80% d'humidité). Dorer à l'oeuf. Préchauffage: four à 215°C. Cuisson: 18-20 min à 215 +/-5°C. Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre indicatif, le temps de cuisson exact et la température dépendent du type de four. NEJAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ.

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)