

## CROISSANT

### Informations produit



Numéro d'article  
Dénomination commerciale

**36911**

Pâte levée feuilletée surgelée au beurre, croissant, prêt à pousser.



#### Liste des ingrédients

farine (BLÉ); beurre (LAIT) (23,0%); eau; sucre; levure; poudre de LAIT entier; gluten de BLÉ; sel; levain de BLÉ dévitalisé deshydraté; poudre de lactosérum doux (LAIT); agent de traitement de la farine (acide ascorbique); curcuma; enzymes.

Peut contenir des traces de: oeufs, soja, amandes.

#### Information générale

Nomenclature douanière 19012000  
Code FKB K157  
Végétalien non  
Végétarien oui

#### Dimensions produit

Poids 65 g

#### Additifs

E300 - acide ascorbique

#### Caractéristiques microbiologiques

Staph.aureus < 100/g  
Bacillus cereus < 100/g  
Moisissures < 1000/g  
E.Coli < 10/g  
Salmonelle 0/25g  
Enterobacterie < 10000/g

#### Informations nutritionnelles

| Paramètre           | Pour 100g | AR (1) | Par portion* | AR (2) |
|---------------------|-----------|--------|--------------|--------|
| énergie             | 1585 kJ   |        | 1031 kJ      | 12     |
| énergie             | 379 kcal  |        | 246 kcal     | 12     |
| matières grasses    | 20 g      |        | 13 g         | 19     |
| acides gras saturés | 13 g      |        | 8,2 g        | 41     |
| glucides            | 42 g      |        | 27 g         | 10     |
| sucre               | 7,1 g     |        | 4,6 g        | 5      |
| fibres alimentaires | 2,0 g     |        | 1,3 g        |        |
| Protéines           | 7,1 g     |        | 4,6 g        | 9      |
| sel                 | 0,95 g    |        | 0,62 g       | 10     |

\* 1 portion = 65 g

Date version: 20210813

Version: 3

## 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 SO2) | Non |
| Lupin et produits à base de   | Non |
| Mollusques et produits à base de  | Non |

Peut contenir des traces de: oeufs, soja, amandes.

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

### Information sur l'emballage

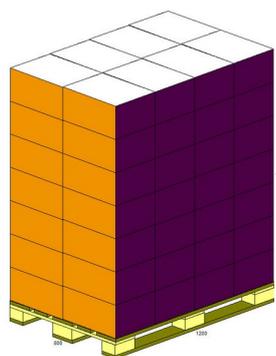
#### Détails d'emballage

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| Emballage primaire                  | film double<br>(plastique LDPE 04)   |
| Emballage secondaire                | ruban adhésif<br>(plastique PP 05)<br>boîte américaine<br>(carton ondulé PAP20)<br>Etiquette (papier<br>PAP22)<br>colle (GLUE TRANS<br>SUPRA 100 COOL) |
| Pièces                              | Pièces / boîte<br>américaine 168   |
| boîte                               |  |
| EAN                                 | 3461181369114  |
| poids net                           | 10,92 kg   |
| longueur x largeur x<br>hauteur (m) | 0,398 x 0,298 x 0,238  |
| unité de vente                      |  |
| EAN                                 | 3461180369115  |
| poids net                           | 0,065 kg   |

#### Palettisation

##### Détails de la palettisation

|                                   |                       |
|-----------------------------------|-----------------------|
| (PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM) |                       |
| Nombre boîte américaine / couche  | 8                     |
| Nombre couche / palette           | 7                     |
| Nombre boîte américaine / palette | 56                    |
| Poids net total palette           | 612 kg                |
| Poids brut total palette          | 664 kg                |
| longueur x largeur x hauteur (m)  | 1,200 x 0,800 x 1,811 |



### Conseils d'utilisations

#### Conditions de stockage

|  |            |
|--|------------|
| Durée de conservation après production | 6 Mois     |
| Température                            | max. -18°C |

#### Mode d'emploi

Pousse: 150min à 28°C (75% d'humidité). Dorer à l'oeuf.  
Préchauffage: four à 210°C. Cuisson: 18 +/-2min  
à 200 +/-10°C. Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre  
indicatif, le temps de cuisson exact et la température  
dépendent du type de four. NE JAMAIS RECONGELER UN  
PRODUIT DECONGELE.

### Information générale

Date version: 20210813

Version: 3

---

#### Certificats

BRC

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)