

Version: 6

For organic products: BE-BIO-01

#### **Vandemoortele Europe NV**

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000

Gent (Belgium)

www.vandemoortele.com

# **PANINI**

# **INFORMATIONS PRODUIT**

Numéro d'article 13439

**Dénomination commerciale** Demi baguette, surgelée, précuite.





### Liste des ingrédients

farine (BLÉ, BLÉ malté), eau, levure, huiles et graisses végétales (huile d'olive vierge extra), sel, gluten de BLÉ, levuredésactivée, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Information générale	
Nomenclature douanière Code FKB	1905903000 B121
Informations diététiques	et durabilité
Végétalien	Non
Végétarien	Non
Allégations	
Étiquette propre	Oui

-		
I)imen	SIONS	produit
	0.00	p. oaa.t

Poids (g)	110
Longueur (mm)	245

#### **Additifs**

E300 - acide ascorbique

## Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 100/g

Escherichia coli: < 10/g Moisissures: < 500/g

Staphylococcus aureus: < 100/g

Flore mésophile aérobie totale: < 10000/g

Levures: < 500/g

© tous droits réservés 1 / 4



Version: 6

For organic products: BE-BIO-01

# **Vandemoortele Europe NV**

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000

Gent (Belgium)

www.vandemoortele.com

# Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1072 kJ		1179 kJ	14
énergie	253 kcal		279 kcal	14
matières grasses dont:	2,4 g		2,7 g	4
- acides gras saturés	0,4 g		0,4 g	2
glucides dont:	49 g		53 g	20
- sucres	1,2 g		1,3 g	1
fibres alimentaires	2 g		2,2 g	
protéines	8,3 g		9,1 g	18
sel	1,1 g		1,2 g	20

<sup>\* 1</sup> portion = 110 g

# Information sur les allergènes

	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	Non
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

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

© tous droits réservés 2 / 4



Version: 6

For organic products: BE-BIO-01

#### **Vandemoortele Europe NV**

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000

Gent (Belgium)

www.vandemoortele.com

# **INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

## Détails d'emballage

Emballage primaire Tube de film (Plastique\_HDPE 2)

Emballage secondaire Boîte américaine (Carton ondulé PAP 20)

Ruban adhésif (Plastique\_PP 5) Etiquette (Papier\_PAP 22)

EDU (Boîte américaine)

Pièces per EDU

GTIN

unité de vente

**GTIN** 

60

5413476906519

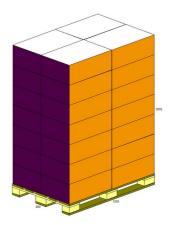
5413476937841

## Détails de la palettisation

GTIN 3461182134391
Type de palette Euro pallet

**Détails de la palettisation** palette (Bois\_FOR 50) Etiquette (Papier\_PAP 22)

Film étirable (Plastique\_LDPE 4) Interlayer (Carton ondulé PAP 20)



© tous droits réservés 3 / 4



Version: 6

For organic products: BE-BIO-01

#### **Vandemoortele Europe NV**

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000

Gent (Belgium)

www.vandemoortele.com

# **CONSEILS D'UTILISATIONS**

## Conditions de stockage

Durée de conservation après production Conditions de stockage 12 (mois) max. -18°C

#### Mode d'emploi

Décongélation: 10 min à température ambiante. Couper et garnir le panini et puis griller pendant 2min. Ces conseils d'utilisationsont donnés à titre indicatif, le temps de cuisson exact et la température dépendent du type d'équipement. NE JAMAIS RECONGELER UNPRODUIT 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)

© tous droits réservés 4 / 4