

Tartelette au riz



INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 81610

Dénomination commerciale Pâte brisée surgelée, tartelette ronde avec garniture (70%) de riz (8%), prêt à cuire.



Liste des ingrédients

LAIT entier, sucre, farine (BLÉ), riz (8%), huiles et graisses végétales (palme, colza), crème (LAIT), jaune d'OEUF, poudre de LAIT écrémé, cassonade de candi brune, OEUF, amidon modifié, sel, stabilisant (E451(i), carraghénanes), épaississant (E461), colorant (caroténoïdes), arômes, acidifiant (acide citrique), émulsifiant (E471), poudre à lever (E500), sirop de glucose, lactoprotéines (LAIT), conservateur (E202), agent de traitement de la farine (E920).

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

Information générale

Nomenclature douanière 19059070
Code FKB B982

Dimensions produit

Poids (g) 135

Informations diététiques et durabilité

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

Additifs

E451(i) - triphosphate pentasodique
E407 - carraghénanes
E461 - méthylcellulose
E160a - caroténoïdes
E330 - acide citrique
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E500 - carbonates de sodium
E551 - dioxyde de silicium
E202 - sorbate de potassium
E920 - L-cystéine

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	994 kJ		1342 kJ	16
énergie	236 kcal		319 kcal	16
matières grasses dont:	8,2 g		11 g	16
- acides gras saturés	4,2 g		5,7 g	29
glucides dont:	36 g		49 g	19
- sucres	22 g		30 g	33
fibres alimentaires	< 0,5 g		0,7 g	
protéines	4,3 g		5,8 g	12
sel	0,22 g		0,3 g	5

* 1 portion = 135 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	Oui
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: 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) Suremballage (Aluminium_ALU 41)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22) feuille (Papier_PAP 22)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	36
GTIN	5413476308160
poids net	4,86 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,400 x 0,300 x 0,120
unité de vente	
GTIN	5413476308153
poids net	0,135 kg

Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	15
Nombre EDU / palette	120
Poids net total palette	583 kg
Poids brut total palette	649 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,945
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22)

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après décongélation <7°C (jours)	7
Durée de conservation après production	365 (jours)
Conditions de stockage	max. 15°C, sec et à l'obscurité

Mode d'emploi

Retirez les produits de leur emballage. Faites-les cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 35 à 40min. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ.

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)