

CROISSANT FOURRE AUX ABRICOTS



INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 37515

Dénomination commerciale Pâte levée feuilletée
surgelée au beurre, croissant, fourré à l'abricots (6%) et
décoré avec du sucre de décoration (2,5%), prêt à cuire.



Liste des ingrédients

farine (BLÉ), beurre (LAIT) (17%), eau, sirop de glucose-fructose, sucre, purée d'abricots, levure, gluten de BLÉ, OEUF, sel, jus de citron, gélifiant (pectines), épaississant (farine de graines de caroube), huiles et graisses végétales (palme), correcteur d'acidité (acide citrique), arôme naturel, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), colorant (E101i), enzymes.

Peut contenir des traces de: Pistaches, Soja, Amandes, Noisettes, Noix de pécan, Graines de sésame.

Information générale

Nomenclature douanière 19012000
Code FKB KB268

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Non

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

Dimensions produit

Poids (g) 90

Additifs

E330 - acide citrique
E440 - pectines
E410 - farine de graines de caroube
E101i - riboflavine
E300 - acide ascorbique

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1398 kJ		1258 kJ	15
énergie	333 kcal		300 kcal	15
matières grasses dont:	15 g		13 g	19
- acides gras saturés	9,2 g		8,3 g	42
glucides dont:	43 g		38 g	15
- sucres	15 g		14 g	16
fibres alimentaires	1,7 g		1,6 g	
protéines	7 g		6,3 g	13
sel	0,74 g		0,67 g	11

* 1 portion = 90 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: Pistaches, Soja, Amandes, Noisettes, 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) Ruban adhésif (Plastique_PP 5) Etiquette (Papier_PAP 22)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	44
GTIN	3461181375153
unité de vente	
GTIN	3461180375154

Détails de la palettisation

GTIN	3461182375152
Type de palette	Euro pallet
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22) Interlayer (Carton ondulé_PAP 20)

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

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

Mode d'emploi

Décongélation: 15 min à température ambiante. Préchauffer le four. Cuisson: 20 +/-2 min à 170 +/-10°C. Pour obtenir les meilleurs résultats visuels, ne pas décongeler pendant la nuit et cuire sans vapeur. Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre indicatif, le temps de cuisson exact et la température dépendent du type d'équipement. **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)