

FEUILLETE SAUCISSE AVEC SAUCE CURRY



INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 82698

Dénomination commerciale Pâte feuilletée surgelée
garnie d'une saucisse 39% et d'une sauce au curry 8%
décorée à l'oeuf 1%, prêt à cuire.

Liste des ingrédients

viandes de poulet séparées mécaniquement, farine (BLÉ), eau, huiles et graisses végétales (palme, colza), chapelure (BLÉ), vinaigre, sucre, pâte de tomates, amidon (BLÉ), OEUF, sel, herbes et épices, amidon modifié, émulsifiant (E471, E450), dextrose, poudre d'oignon, fibres de BLÉ, curry (MOUTARDE), sel iodé, acidifiant (E331, acide citrique), affermissant (chlorure de potassium), extrait de pommes, sauce de SOJA, antioxydant (E316), poivre noir, épaississant (gomme xanthane), protéine graines de SOJA.

Peut contenir des traces de: Orge, Avoine, Arachides, Lait, Amandes, Noisettes, Noix de macadamia.

Information générale

Nomenclature douanière 19059030
Code FKB B191

Dimensions produit

Poids (g) 180
Longueur (mm) 175
Largeur (mm) 70
Hauteur (mm) 30

Informations diététiques et durabilité

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

Additifs

E508 - chlorure de potassium
E331 - citrate de sodium
E316 - érythorbate de sodium
E450 - diphosphates
E415 - gomme xanthane
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E330 - acide citrique

Caractéristiques microbiologiques

Enterobacteriaceae: < 100/g
Listeria monocytogenes: < 100/g
Moisissures: < 1000/g
Staphylococcus aureus: Absence dans 25 g
Flore mésophile aérobie totale: < 100000/g
Levures: < 1000/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1291 kJ		2325 kJ	28
énergie	310 kcal		559 kcal	28
matières grasses dont:	21 g		38 g	54
- acides gras saturés	9,7 g		17 g	85
glucides dont:	22 g		40 g	15
- sucres	3,7 g		6,7 g	7
fibres alimentaires	1,5 g		2,7 g	
protéines	6,7 g		12 g	24
sel	1,5 g		2,6 g	43

* 1 portion = 180 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	Oui
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	Oui
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: Orge, Avoine, Arachides, Lait, Amandes, Noisettes, Noix de macadamia.

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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire	SacSac (Plastique_HDPE 2) SacSac (Plastique_LDPE 4)
Emballage secondaire	Etiquette (Papier_PAP 22) Ruban adhésif (Plastique_PP 5) Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	30
GTIN	5413476335449
poids net	5,4 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,401 x 0,239 x 0,134
unité de vente	
GTIN	5413476335432
poids net	0,180 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,175 x 0,070 x 0,030

Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	10
Nombre couche / palette	12
Nombre EDU / palette	120
Poids net total palette	648 kg
Poids brut total palette	699 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,753
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 production	365 (jours)
Conditions de stockage	max. -18°C

Mode d'emploi

Décongélation: 60 min à température ambiante. Préchauffer le four à 200°C. Cuisson: +/- 30 min à +/- 185°C.
Conserver à température ambiante (après cuisson, en suivant les instructions indiquées): max. 12h.
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)