

## Pain choco-banane



### INFORMATIONS PRODUIT

**Numéro d'article** 55103

**Dénomination commerciale** Pâte levée feuilletée surgelée, pâtisserie rectangulaire garnie avec du chocolat (10%) et de la banane (5%), prêt à pousser.

### Liste des ingrédients

farine (BLÉ), eau, huiles et graisses végétales (palme, colza), sucre, bananes (5%), sirop de glucose-fructose, pâte de cacao, levure, sel, gluten de BLÉ, beurre de cacao, émulsifiant (lécithines), correcteur d'acidité (acide citrique, E341), épaississant (E401, farine de graines de caroube), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), antioxydant (acide ascorbique), arôme naturel, enzymes.

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

### Information générale

**Nomenclature douanière** 19012000  
**Code FKB** K41

### Dimensions produit

**Poids (g)** 78

### Informations diététiques et durabilité

**Végétalien** Oui  
**Végétarien** Oui  
**palme durable** RSPO SG  
**soja durable** RTRS Credits  
**cacao durable** UTZ MB

### Additifs

E322 - lécithines  
E401 - alginate de sodium  
E410 - farine de graines de caroube  
E300 - acide ascorbique  
E330 - acide citrique  
E341 - phosphates de calcium

### 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

## Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1499 kJ		1169 kJ	14
énergie	358 kcal		280 kcal	14
matières grasses dont:	19 g		15 g	21
- acides gras saturés	9,2 g		7,2 g	36
glucides dont:	39 g		31 g	12
- sucres	13 g		10 g	11
fibres alimentaires	2,3 g		1,8 g	
protéines	6,5 g		5,1 g	10
sel	0,76 g		0,6 g	10

\* 1 portion = 78 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	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 SO <sub>2</sub> )	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

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

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

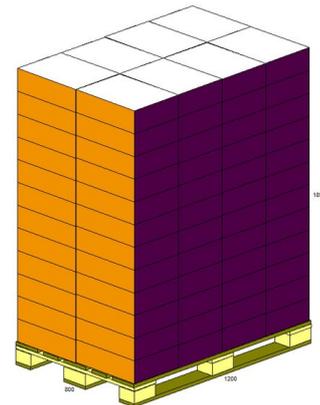
## INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

### Détails d'emballage

Emballage primaire	film (Plastic_LDPE 4)
Emballage secondaire	boîte américaine (Corrugated board_PAP 20) ruban adhésif (Plastic_PP 5) Etiquette (Paper_PAP 22)
EDU (boîte américaine)	
Pièces per EDU	76
GTIN	5413476310552
poids net	5,928 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,396 X 0,296 X 0,146
unité de vente	
GTIN	5413476310545
poids net	0,078 kg

### Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	12
Nombre EDU / palette	96
Poids net total palette	569 kg
Poids brut total palette	630 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 X 0,800 X 1,897
Détails de la palettisation	Interlayer (Corrugated board_PAP 20) palette (Bois_FOR 50) film étirable (Plastic_LDPE 4) Etiquette (Paper_PAP 22)



## CONSEILS D'UTILISATIONS

### Conditions de stockage

Durée de conservation après production	6 (mois)
Conditions de stockage	max. -18°C

### Mode d'emploi

Décongélation: 30 min à température ambiante. Pousse: 75-90 min à 30°C. Dorer à l'oeuf. Préchauffage: four à 200°C.  
Cuisson: 12-15 min 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

### Certificats

BRC & Permission 3110/00/0006 & 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)