

Suisse ronde aux raisins et beurre

BANQUET
DEPUIS **D'OR** 1983

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 27109

Dénomination commerciale Pâte levée feuilletée au
beurre surgelée, pain aux raisins (12,5%) et crème
pâtissière (26%), prêt à pousser.



Liste des ingrédients

farine (BLÉ), eau, beurre (LAIT) (15,5%), raisins, sucre, blanc d'OEUF, poudre de lactosérum doux (LAIT), levure, sirop deglycose-fructose, amidon modifié, gluten de BLÉ, sel, poudre de LAIT écrémé, épaississant (E401), stabilisant (E516, E450), crème en poudre (LAIT), huiles et graisses végétales (coton), arômes, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), extrait decarotte, enzymes.

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

Information générale

Nomenclature douanière 1901200000
Code FKB K130

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Non
palme durable RSPO SG

Dimensions produit

Poids (g) 100

Additifs

E300 - acide ascorbique
E401 - alginate de sodium
E516 - sulfate de calcium
E450 - diphosphates

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	1245 kJ		1245 kJ	15
énergie	297 kcal		297 kcal	15
matières grasses dont:	13 g		13 g	19
- acides gras saturés	8,4 g		8,4 g	42
glucides dont:	37 g		37 g	14
- sucres	16 g		16 g	18
fibres alimentaires	2,1 g		2,1 g	
protéines	6,2 g		6,2 g	12
sel	0,56 g		0,56 g	9

* 1 portion = 100 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, 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)

Étiquette (Papier_PAP 22)

Ruban adhésif (Plastique_PP 5)

EDU (Boîte américaine)

Pièces per EDU

60

GTIN

5413476930316

unité de vente

Détails de la palettisation

Type de palette

Euro pallet

Détails de la palettisation

palette (Bois_FOR 50)

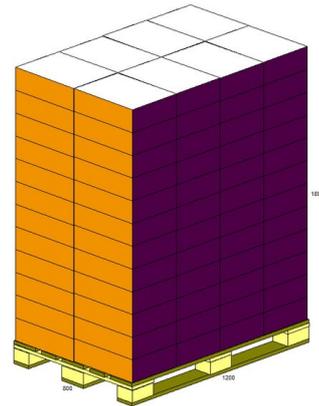
Film étirable

(Plastique_LDPE 4)

Interlayer (Carton

ondulé_PAP 20)

Étiquette (Papier_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: 30-60 min à température ambiante. Proving: 90-120 min at 28°C. Glaze with eggs. Préchauffage: four à 200°C. Cuisson: 20 min à 200 +/-10°C. Sans buée; Ours ouvert. 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 DECONGELÉ.**

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)