Vandemoortele Europe NV
Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium)
www.vandemoortele.com

Croissant jambon fromage

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 52230

Dénomination commerciale Pâte levée feuilletée surgelée, croissant avec jambon (10%) et une garniture de fromage (13,5%), décoré avec fromage (4,5%), prêt à cuire.

Liste des ingrédients

farine (BLÉ), eau, huiles et graisses végétales (palme, tournesol), jambon (10%) (viande de porc, eau, sel, sirop de glucose, arôme naturel, stabiliser (E451), conservateur (E250, E262), antioxydant (E301)), fromage Emmental (LAIT) (4,5%) (LAIT entier, sel, cultures de micro-organismes, présure microbienne), sirop de glucose-fructose, beurre (LAIT) (1,7%), amidon modifié, levure, gluten de BLÉ, OEUF, sucre, sirop de glucose, poudre de LAIT entier, fromage (LAIT) (0,6%), sel, fromage en poudre (LAIT) (0,2%), poudre de blanc d'OEUF, arôme naturel, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), acidifiant (acide lactique), sels de fonte (E339), maltodextrine, lactoprotéines (LAIT), arôme naturel de fromage (LAIT), poudre d'oignon, protéines de BLÉ, enzymes.

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

Information générale

Nomenclature douanière	19012000
Code FKB	KB61

Dimensions produit

Poids (g)	105

Informations diététiques et durabilité

Végétalien	Non
Végétarien	Non
palme durable	RSPO SG

Additifs

E451 - triphosphates
E250 - nitrite de sodium
E262 - acétates de sodium
E301 - ascorbate de sodium
E339 - phosphates de sodium
E270 - acide lactique
E300 - acide ascorbique

Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 100/g
Escherichia coli: < 10/g
Enterobacteriaceae: < 10000/g
Moisissures: < 1000/g
Salmonella spp.: Absence dans 25 g

© tous droits réservés

Vandemoortele Europe NV
Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium)
www.vandemoortele.com

Staphylococcus aureus: < 100/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1269 kJ		1332 kJ	16
énergie	304 kcal		319 kcal	16
matières grasses dont:	17 g		18 g	26
- acides gras saturés	10 g		11 g	55
glucides dont:	27 g		28 g	11
- sucres	3,1 g		3,3 g	4
fibres alimentaires	1,3 g		1,4 g	
protéines	9,5 g		10 g	20
sel	0,96 g		1 g	17

* 1 portion = 105 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 SO2)	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.

© tous droits réservés

Vandemoortele Europe NV
Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium)
www.vandemoortele.com

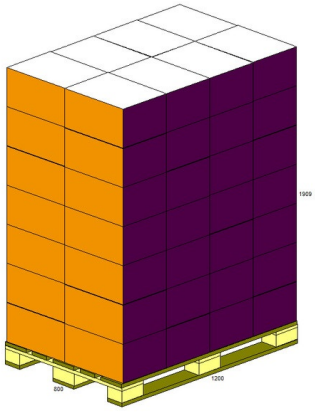
INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire	Film (Plastique_LDPE 4)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22) Ruban adhésif (Plastique_PP 5)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	48
GTIN	5413476998750
poids net	5,04 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,396 x 0,296 x 0,252
unité de vente	
GTIN	5413476998743
poids net	0,105 kg

Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	7
Nombre EDU / palette	56
Poids net total palette	282 kg
Poids brut total palette	329 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,909
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22) Interlayer (Carton ondulé_PAP 20)



© tous droits réservés

Vandemoortele Europe NV
Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium)
www.vandemoortele.com

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	6 (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. 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

Certificats

BRCGS & 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)

© tous droits réservés