

Pain choco crème (pré-poussé)

Informations produit



Numéro d'article
Dénomination commerciale

50186

Pâte levée feuilletée pré-poussée surgelée, viennoiserie rectangulaire remplie de chocolat (8%) et de la crème pâtissière (15%), prédoré, prêt à cuire.



Liste des ingrédients

farine (BLÉ); eau; huiles et graisses végétales (palme; colza); sucre; pâte de cacao; sirop de glucose-fructose; levure; poudre de lactosérum doux (LAIT); amidon modifié; OEUFS; sel; gluten de BLÉ; poudre de LAIT écrémé; arômes; beurre de cacao; épaississant (E401); crème en poudre (LAIT); stabilisant (E516; E450); émulsifiant (lécithines); agent de traitement de la farine (acide ascorbique); colorant (caroténoïdes); extrait de carotte; enzymes.

Peut contenir des traces de: soja, graines de sésame, noisettes, amandes, noix de pécan.

Information générale

Nomenclature douanière	1901200000
Code FKB	KB42
Végétalien	non
Végétarien	oui

Dimensions produit

Poids	95 g
-------	------

Additifs

E300 - acide ascorbique
E322 - lécithines
E401 - alginate de sodium
E516 - sulfate de calcium
E450 - diphosphates
E160a - caroténoïdes

Durabilité

RSPO palme	Segregated
Oeufs	avec des œufs de poules élevées au sol

Caractéristiques microbiologiques

Salmonelle 0/25g
Staph.aureus < 100/g
Bacillus cereus < 100/g
E.Coli < 10/g
Moisissures < 1000/g
Enterobacterie < 10000/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100g	AR (1)	Par portion*	AR (2)
énergie	1511 kJ		1435 kJ	17
énergie	362 kcal		344 kcal	17
matières grasses	21 g		20 g	29
acides gras saturés	10 g		9,7 g	49
glucides	36 g		34 g	13
sucres	11 g		10 g	11
fibres alimentaires	1,8 g		1,7 g	
Protéines	6,1 g		5,8 g	12
sel	0,76 g		0,72 g	12

* 1 portion = 95 g

Date version: 20221028

Version: 5

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, graines de sésame, noisettes, amandes, noix de pécan.

(*) 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 PE)
Emballage secondaire	boîte américaine (carton ondulé PAP20) ruban adhésif (plastique PP 05) Etiquette (papier PAP22) colle (GLUE SUPRA 100)
Pièces boîte	Pièces / boîte américaine 80
EAN	5413476986955
poids net	7,6 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,396 x 0,296 x 0,252
unité de vente	
EAN	5413476986962
poids net	0,095 kg

Palettisation

Détails de la palettisation

(PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM)

Nombre boîte américaine / couche 8

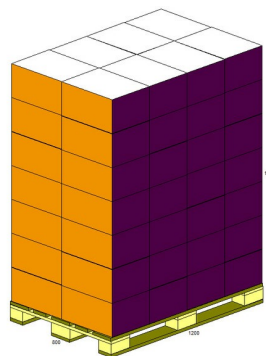
Nombre couche / palette 7

Nombre boîte américaine / palette 56

Poids net total palette 426 kg

Poids brut total palette 477 kg

longueur x largeur x hauteur (m) 1,200 x 0,800 x 1,909



Conseils d'utilisations

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	12 Mois
Température	max. -18°C

Mode d'emploi

Décongélation: 30 min à température ambiante.
Préchauffage: four à 200°C. Cuisson: 20-25 min à 200 +/-10°C.
Cuire de préférence avec de la vapeur ou vaporiser avec de l'eau. Clef à buée fermée pendant les 15 premières minutes. 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

Date version: 20221028

Version: 5

Certificats

BRC

IFS

Permission 3110/00/0006

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)