

GATEAU AU CHOCO-NOIX DE COCO (21P)

Informations produit



Numéro d'article	50967
Dénomination commerciale	Tarte en plaque rectangulaire surgelée à base d'un choco cake, avec garniture (38,5%) de coco (10%), décorée avec de la gelée et du coco rapé (1,5%), prêt à consommer.



Liste des ingrédients

sucre; eau; huiles végétales (colza; tournesol); coco; OEUF; farine (BLÉ); amidon (BLÉ); graisses végétales (palme); amidon modifié; poudre de cacao dégraissé (1,9%); poudre d'OEUF; poudre de lactosérum douce(LAIT); sirop de glucose; poudre à lever (E500ii; E341; E450i); crème en poudre (LAIT); sel; poudre de LAIT écrémé; sucre inverti; dextrose; émulsifiant (E471; E472b; E472e); correcteur d'acidité (acide citrique; E331); gélifiant (E440; gomme xanthane); arôme naturel; extrait de carotte.

Ce produit peut contenir des coques

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

Information générale

Nomenclature douanière	19059070
Code FKB	B639C21
Végétalien	non
Végétarien	oui

Dimensions produit

Poids	2500 g
-------	--------

Additifs

E500ii - hydrogencarbonate de sodium
E450i - diphosphate disodique
E341 - phosphates de calcium
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E472e - esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras
E330 - acide citrique
E440 - pectines
E331 - citrates de sodium
E415 - gomme xanthane

Durabilité

RSPO palme	Segregated
UTZ cacao	UTZ Mass Balance

Caractéristiques microbiologiques

Flore mésophile totale < 100000/g
Moisissures < 1000/g
Salmonelle 0/25g
Staph.aureus < 100/g
Bacillus cereus < 100/g
E.Coli < 10/g
Listeria monocytogenes < 100/g
Levures < 500/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100g	AR (1)	Par portion*	AR (2)
énergie	1775 kJ		2112 kJ	25
énergie	426 kcal		507 kcal	25
matières grasses	28 g		33 g	47
acides gras saturés	10 g		12 g	60
glucides	38 g		45 g	17
sucres	26 g		31 g	34
fibres alimentaires	2,7 g		3,3 g	
Protéines	3,9 g		4,7 g	9
sel	0,57 g		0,68 g	11

* 1 portion = 119 g

Date version: 20221207

Version: 7

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, noix, noisettes, amandes, noix de pécan, pistache.

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

Information sur l'emballage

Détails d'emballage

Emballage primaire	plaque à four (carton ondulé PAP20) film (plastique PP 05) Etiquette (papier PAP22)
Emballage secondaire	wrap around (carton ondulé PAP20) encre (BLACK INK) colle (GLUE TECHNO MELT SUPRA 150+)
Pièces	Pièces / wrap around 3
boîte	
EAN	5413476990228
poids net	7,5 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,398 x 0,3 x 0,154
unité de vente	
EAN	5413476990211
poids net	2,5 kg

Palettisation

Détails de la palettisation	
(PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM)	
Nombre wrap around / couche	8
Nombre couche / palette	11
Nombre wrap around / palette	88
Poids net total palette	660 kg
Poids brut total palette	746 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,839

Conseils d'utilisations

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	18 Mois
Température	max. -18°C
Durée de conservation après décongélation <7°C (jours)	3

Mode d'emploi

Enlever l'emballage avant de décongeler. Décongélation au réfrigérateur: 9 heures. Après décongélation, conserver froide (max 7°C) et consommer avant 72h. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ.

Information générale

Certificats

BRC
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)