

MINI CROISSANT REFLETS DE GELFINOR

Informations produit



Numéro d'article

38703

Dénomination commerciale

Pâte levée feuilletée surgelée au beurre, mini croissant, prêt à pousser.



Liste des ingrédients

farine (BLÉ); beurre (LAIT) (23,0%); eau; sucre; levure; poudre de LAIT entier; gluten de BLÉ; sel; levain de BLÉ dévitalisé deshydraté; poudre de lactosérum doux (LAIT); agent de traitement de la farine (acide ascorbique); curcuma; enzymes.

Peut contenir des traces de: oeufs, soja, amandes.

Information générale

| | |
|------------------------|----------|
| Nomenclature douanière | 19012000 |
| Code FKB | K246 |
| Végétalien | non |
| Végétarien | oui |

Dimensions produit

| | |
|-------|------|
| Poids | 25 g |
|-------|------|

Additifs

E300 - acide ascorbique

Caractéristiques microbiologiques

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

Informations nutritionnelles

| Paramètre | Pour 100g | AR (1) | Par portion* | AR (2) |
|---------------------|-----------|--------|--------------|--------|
| énergie | 1585 kJ | | 396 kJ | 5 |
| énergie | 379 kcal | | 95 kcal | 5 |
| matières grasses | 20 g | | 5,0 g | 7 |
| acides gras saturés | 13 g | | 3,2 g | 16 |
| glucides | 42 g | | 10 g | 4 |
| sucre | 7,1 g | | 1,8 g | 2 |
| fibres alimentaires | 2,0 g | | < 0,5 g | |
| Protéines | 7,1 g | | 1,8 g | 4 |
| sel | 0,95 g | | 0,24 g | 4 |

* 1 portion = 25 g

Date version: 20220225

Version: 6

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 | 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: oeufs, soja, amandes.

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

Information sur l'emballage

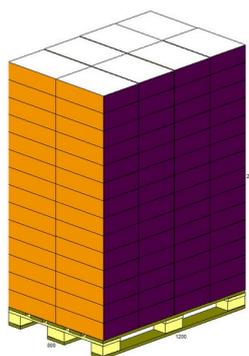
Détails d'emballage

| | |
|-------------------------------------|--|
| Emballage primaire | film double (plastique LDPE 04) |
| Emballage secondaire | boîte américaine (carton ondulé PAP20) ruban adhésif (plastique PP 05) colle (GLUE TRANS SUPRA 100 COOL) Etiquette (papier PAP22) |
| Pièces | Pièces / boîte américaine 250 |
| boîte | |
| EAN | 3461181387033 |
| poids net | 6,25 kg |
| longueur x largeur x hauteur (m) | 0,4 x 0,3 x 0,14 |
| unité de vente | |
| EAN | 3461180387034 |
| poids net | 0,025 kg |

Palettisation

Détails de la palettisation

| | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| (PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM) | |
| Nombre boîte américaine / couche | 8 |
| Nombre couche / palette | 14 |
| Nombre boîte américaine / palette | 112 |
| Poids net total palette | 700 kg |
| Poids brut total palette | 773 kg |
| longueur x largeur x hauteur (m) | 1,200 x 0,800 x 2,105 |



Conseils d'utilisations

Conditions de stockage

| | |
|--|------------|
| Durée de conservation après production | 9 Mois |
| Température | max. -18°C |

Mode d'emploi

Pousse: 2h30 à 28°C (80% d'humidité). Dorer à l'oeuf.
Préchauffage: four à 220°C. Cuisson: 12 +/-2min
à 200 +/-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

Date version: 20220225

Version: 6

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)