

## ST.ALLERY PREMIUM PUFF PASTRY MB

### INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 7607

Dénomination commerciale Matière grasse composée



### Liste des ingrédients

huiles et graisses végétales (palme, colza, tournesol, en proportion variable), beurre (LAIT) (25%), eau, sel (0,9%), émulsifiant(lécithines, E471, lécithines (SOJA)), poudre de lactosérum doux (LAIT), poudre de LAIT écrémé, arômes, acidifiant (acide citrique),antioxydant (E304, E306), colorant (caroténoïdes). Teneur en matière grasse : 80 %.

### Information générale

Nomenclature douanière 2106909842

### Additifs

E322 - lécithines  
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras  
E304 - esters d'acides gras de l'acide ascorbique  
E306 - extraits d'origine naturelle riche en tocophérols  
E322 - lécithines (SOJA)  
E160a - caroténoïdes  
E330 - acide citrique

### Caractéristiques microbiologiques

Escherichia coli: Absence par g  
Enterobacteriaceae: < 10/g  
Listeria monocytogenes: Absence dans 25 g  
Moisissures: < 10/g  
Salmonella spp.: Absence dans 25 g  
Staphylococcus aureus: Absence par g  
Flore mésophile aérobie totale: < 5000/g  
Levures: < 100/g

### Informations diététiques et durabilité

Végétalien	Non
Végétarien	Oui
palme durable	RSPO MB
soja durable	RTRS Credits

### Caractéristiques organoleptiques

Goût	beurre, absence de rancidité
------	------------------------------

### Caractéristiques Chimiques/Physiques

SFC10°C	60
SFC 20°C	39
SFC 25°C	30
SFC 30°C	22
SFC 35°C	16
Indice de peroxyde (graisse frais)	< 1 meq O2/kg
Acides gras trans	max 2%
Acidité oléique (graisse frais)	<0,50%
Humidité	18,142 g/100g

## Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	2973 kJ		297 kJ	4
énergie	723 kcal		72 kcal	4
matières grasses dont:	80 g		8 g	11
- acides gras saturés	45 g		4,5 g	23
- acides gras mono-insaturés	27 g		2,7 g	
- acides gras polyinsaturés	7,2 g		0,7 g	
glucides dont:	0,7 g		< 0,5 g	0
- sucres	0,7 g		< 0,5 g	1
fibres alimentaires	0 g		0 g	
protéines	< 0,5 g		< 0,5 g	1
sel	0,9 g		0,09 g	2
vitamine A	371 µg	46	37,1 µg	
vitamine D	0,24 µg	5	0,02 µg	
vitamine E	8,7 mg	73	0,87 mg	

\* 1 portion = 10 g

## Information sur les allergènes

Céréales contenant du gluten et produits à base de *	Non
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	Oui
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 <sub>2</sub> )	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

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

## INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

### Images de l'emballage



### Détails d'emballage

Emballage primaire	Wrapper (Papier et carton (Majorité) /Plastique/fer blanc_C/PAP 84)
Emballage secondaire	Wrap around (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22)
EDU (Wrap around)	
GTIN	5410093059413
poids net	12,00 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,422 X 0,364 X 0,102
unité de vente	
GTIN	5410093100788
poids net	2,00 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,400 X 0,350 X 0,016

### Détails de la palettisation

GTIN	5410093059420
Type de palette	EPAL
Nombre EDU / couche	5
Nombre couche / palette	11
Nombre EDU / palette	55
Poids net total palette	660 kg
Poids brut total palette	711 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 X 0,800 X 1,267

---

<b>Détails de la palettisation</b>	Film étirable (Plastique_LDPE 4) Étiquette (Papier et carton (Majorité) /Plastique_C/PAP 81) palette (Bois_FOR 50)
------------------------------------	---

## CONSEILS D'UTILISATIONS

### Conditions de stockage

---

Conserver au frais après ouverture	Non
Durée de conservation après production	24 (semaines)
Conditions de stockage	10°C-18°C, sec et à l'obscurité

### Identification

---

Déclaration DLUO/DLC CU	(DD.MM.JJJJ)
Déclaration code production CU	L(JWDN)

## INFORMATION GÉNÉRALE

### Certificats

BRCGS & 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)