

ST ALLERY PREMIUM CROISSANT MB

Informations produit

Numéro d'article	1779
Dénomination commerciale	MATIERE GRASSE COMPOSEE

Liste des ingrédients

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

Information générale

Nomenclature douanière	2106909842
Végétalien	non
Végétarien	oui

Caractéristiques organoleptiques

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

Caractéristiques Chimiques/Physiques

SFC10°C	56
SFC 20°C	36
SFC 25°C	28
SFC 30°C	20
SFC 35°C	14
Indice de peroxyde (graisse frais)	< 1 meq O2/kg
Acides gras trans	max 2%
Acidité oléique (graisse frais)	<0,50%
Humidité	18,19 %

Additifs

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 de SOJA
E160a - caroténoïdes
E330 - acide citrique

Caractéristiques microbiologiques

Listeria monocytogenes 0/25g
E.Coli 0/g
Enterobacterie < 10/g
Moississures < 10/g
Salmonelle 0/25g
Staph.aureus 0/g
Flore mésophile totale < 5000/g
Levures < 100/g

Durabilité

RSPO palme	Mass Balance
RTRS soya	Credits

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100g	AR (1)	Par portion*	AR (2)
énergie	2973 kJ		297 kJ	4
énergie	723 kcal		72 kcal	4
matières grasses	80 g		8,0 g	11
acides gras saturés	43 g		4,3 g	22
acides gras mono-insaturés	28 g		2,8 g	
acides gras polyinsaturés	7,7 g		0,8 g	
glucides	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	0,90 g		0,09 g	2

* 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 ₂)	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

Détails d'emballage

Emballage primaire	wrapper (AluPEKr40PE C/PAP84)
Emballage secondaire	wrap around (carton ondulé PAP20) Etiquette (papier PAP22)
boîte	
EAN	5410093026231
poids net	12 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,422 x 0,367 x 0,105
unité de vente	
EAN	5410093099198
poids net	2 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,4 x 0,35 x 0,016

Palettisation

Détails de la palettisation	
(PALLET EURO WOOD EPAL + FUMIGATED)	
Nombre wrap around / couche	5
Nombre couche / palette	11
Nombre wrap around / palette	55
Poids net total palette	660 kg
Poids brut total palette	708 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,300

Conseils d'utilisations

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	24 Semaines
Température	10°C-18°C , sec et à l'obscurité
Garder au frais après ouverture.	non

Identification

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

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.

Abréviations

- (1) Apports quotidiens de référence Vitamines
- (2) Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)