Vandemoortele Europe NV
Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium)
www.vandemoortele.com

Jaffa Chocolate

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 54987

Dénomination commerciale Pâte levée frite surgelée, donut fourré de garniture à l'orange (19%), entièrement enrobé de chocolat au lait (25%), décoré debandes aromatisées à l'orange (2,5%), prêt à servir.

Liste des ingrédients

farine (BLÉ, riz), sucre, eau, huiles et graisses végétales (palme, colza, coprah), pâte de cacao, beurre de cacao, poudre de LAITécrémé, matière grasse LAITière anhydre, levure, dextrose, amidon modifié, farine de SOJA, concentré de jus de citron, sel,émulsifiant (E471, lécithines, E481, E476), poudre de lactosérum doux (LAIT), purée d'orange concentrée, gluten de BLÉ, concentré dejus d'orange, poudre à lever (E450, E500), lactose (LAIT), gélifiant (pectine amidée), correcteur d'acidité (E331), concentré de jusde carottes, levure désactivée, huile d'orange, arôme naturel, colorant (extrait de paprika).

Peut contenir des traces de: Œufs, Amandes, Noisettes.

Information générale

Nomenclature douanière	19059070
Code FKB	D212

Dimensions produit

Poids (g)	79

Informations diététiques et durabilité

Végétalien	Non
Végétarien	Oui
palme durable	RSPO SG
soja durable	RTRS Credits
cacao durable	RA MB

Additifs

E440ii - pectine amidée
E331 - citrates de sodium
E476 - polyricinoléate de polyglycérol
E322 - lécithines
E450 - diphosphates
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E500 - carbonates de sodium
E481 - stéaroyl-2-lactylate de sodium
E160c - extrait de paprika

Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 100/g
Escherichia coli: < 10/g
Listeria monocytogenes: < 100/g
Moisissures: < 1000/g
Salmonella spp.: Absence dans 25 g

© tous droits réservés

Staphylococcus aureus: < 100/g
Flore mésophile aérobie totale: < 100000/g
Levures: < 1000/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1721 kJ		1359 kJ	16
énergie	412 kcal		325 kcal	16
matières grasses dont:	23 g		18 g	26
- acides gras saturés	12 g		9,9 g	50
glucides dont:	43 g		34 g	13
- sucres	25 g		20 g	22
fibres alimentaires	2,7 g		2,1 g	
protéines	6,2 g		4,9 g	10
sel	0,71 g		0,56 g	9

* 1 portion = 79 g

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	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 SO2)	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Peut contenir des traces de: Œufs, Amandes, Noisettes.
(*) Pour tout type de noix et céréales contenant du gluten, voir la liste des ingrédients.

© tous droits réservés

Vandemoortele Europe NV
Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium)
www.vandemoortele.com

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

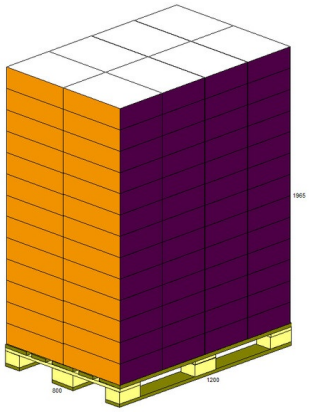
Images de l'emballage

Détails d'emballage

Emballage primaire	Paper Cup (Papier_PAP 22) Plaque (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22) Film rétractable (Plastique_LDPE 4)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22) Ruban adhésif (Plastique_PP 5)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	36
GTIN	3461181549875
poids net	2,844 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,396 X 0,298 X 0,140
unité de vente	
GTIN	3461180549876
poids net	0,079 kg

Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	13
Nombre EDU / palette	104
Poids net total palette	296 kg
Poids brut total palette	417 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 X 0,800 X 1,965
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Interlayer (Carton non ondulé_PAP 21) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22)



© tous droits réservés

Vandemoortele Europe NV
Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium)
www.vandemoortele.com

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après décongélation à 20°C (jours)	3
Durée de conservation après production	12 (mois)
Conditions de stockage	max. -18°C

Mode d'emploi

Laisser décongeler les produits dans l'emballage fermé pendant 30 à 60 minutes à température ambiante. Enlever la feuille enplastique après décongélation des produits. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

INFORMATION GÉNÉRALE

Certificats

BRCGS & IFS & Agrément 51-454-06

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)

© tous droits réservés