

SUISSE LONGUE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR

Informations produit



Numéro d'article

29090

Dénomination commerciale

Pâte levée feuilletée surgelée, garnie de 27,5% de crème pâtissière et de 10% de pépites de chocolat, prête à pousser.

Liste des ingrédients

eau; farine: BLÉ; sucre; huiles et graisses végétales (palme, tournesol, tournesol totalement hydrogénée); pâte de cacao; levure; amidon modifié; sel; LACTOSE (LAIT); lactoprotéines (LAIT); crème en poudre (LAIT); lactosérum en poudre (LAIT); poudre de LAIT écrémé; émulsifiant: E471, E472e, lécithines de SOJA; beurre de cacao; colorant: curcumine, extrait de carotte; stabilisant: E450, E516; épaississant: E401; arômes; GLUTEN DE BLÉ; enzymes; agent de traitement de la farine: acide ascorbique.

Produit dans une usine qui utilise : oeufs, lait, soja, fruits à coque.

Information générale

Nomenclature douanière	19012000
Végétalien	non
Végétarien	oui

Dimensions produit

Poids	120 g
-------	-------

Additifs

E322 - lécithines de SOJA
E100 - curcumine
E450 - diphosphates
E516 - sulfate de calcium
E401 - alginate de sodium
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E300 - acide ascorbique
E472e - esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras

Caractéristiques microbiologiques

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

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100g	AR (1)	Par portion*	AR (2)
énergie	1346 kJ		1616 kJ	19
énergie	322 kcal		386 kcal	19
matières grasses	15 g		18 g	26
acides gras saturés	8,3 g		9,9 g	50
glucides	40 g		48 g	19
sucre	15 g		18 g	20
fibres alimentaires	2,1 g		2,5 g	
Protéines	4,9 g		5,9 g	12
sel	0,96 g		1,1 g	18

* 1 portion = 120 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

Produit dans une usine qui utilise : oeufs, lait, soja, fruits à coque.



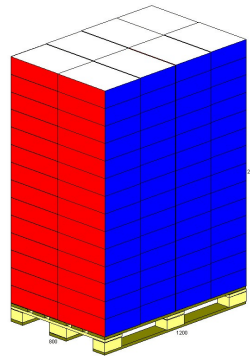
Information sur l'emballage

Détails d'emballage

Emballage primaire	sac (Plastic PE)
Emballage secondaire	Etiquette (papier PAP22)
Pièces	boîte américaine (carton ondulé PAP20)
boîte	Pièces / boîte américaine 50
EAN	13461182365068
poids net	6,000 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,4 x 0,3 x 0,14
unité de vente	
EAN	3461182365061
poids net	0.120 kg

Palettisation

Détails de la palettisation	
palette (bois)	
Nombre boîte américaine / couche 8	
Nombre couche / palette 14	
Nombre boîte américaine / palette 112	
Poids net total palette	672 kg
Poids brut total palette	754 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 2,105



Conseils d'utilisations

Conditions de stockage

Durée de conservation	6 Mois
Température	max. -18°C

Mode d'emploi

Temps de fermentation : 1h40 +/-10. Température de fermentation : 28°C. Dorer à l'oeuf. Temps de cuisson (four rotatif) (min.) : 12. Température de cuisson (four rotatif) (°C) : 180. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

Information générale

Certificats

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)

