

MINI CROISSANT

Informations produit



Numéro d'article

30017

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

Liste des ingrédients

farine: BLÉ; beurre (LAIT) (24,0%); eau; sucre; levure; sel; GLUTEN DE BLÉ; émulsifiant: E472e; enzymes; agent de traitement de la farine: acide ascorbique.

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

Information générale

Nomenclature douanière 19012000
Végétalien non
Végétarien oui

Dimensions produit

Poids 25 g

Additifs

E300 - acide ascorbique
E472e - esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras

Caractéristiques microbiologiques

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

Informations nutritionnelles

| Paramètre | Pour 100g | AR (1) | Par portion* | AR (2) |
|---------------------|-----------|--------|--------------|--------|
| énergie | 1539 kJ | | 385 kJ | 5 |
| énergie | 368 kcal | | 92 kcal | 5 |
| matières grasses | 20 g | | 5,1 g | 7 |
| acides gras saturés | 13 g | | 3,3 g | 17 |
| glucides | 40 g | | 9,9 g | 4 |
| sucre | 5,8 g | | 1,5 g | 2 |
| fibres alimentaires | 2,0 g | | < 0,5 g | |
| Protéines | 5,6 g | | 1,4 g | 3 |
| sel | 1,1 g | | 0,28 g | 5 |

* 1 portion = 25 g

2016-06-21

Version: 4

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 |

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

Information sur l'emballage

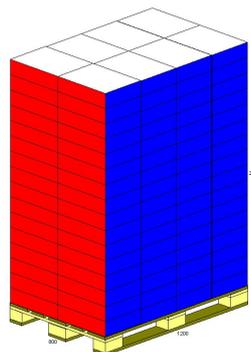
Détails d'emballage

| | |
|----------------------------------|--|
| Emballage primaire | Film (plastique LDPE 04) |
| Emballage secondaire | boîte américaine (carton ondulé PAP20) ruban adhésif (plastique PP 05) Glue (GLUE THERMO FUSIBLE PLASTOMELT 9066) Etiquette (papier PAP22) |
| Pièces | Pièces / boîte américaine 200 |
| boîte | |
| EAN | 13461182147008 |
| poids net | 5 kg |
| longueur x largeur x hauteur (m) | 0,398 x 0,298 x 0,121 |
| unité de vente | |
| EAN | 3461182147001 |
| poids net | 0,025 kg |

Palettisation

Détails de la palettisation

| | |
|---------------------------------------|-----------------------|
| (EURO PALLET 1200X800X145MM) | |
| Nombre boîte américaine / couche 8 | |
| Nombre couche / palette 16 | |
| Nombre boîte américaine / palette 128 | |
| Poids net total palette | 640 kg |
| Poids brut total palette | 710 kg |
| longueur x largeur x hauteur (m) | 1,200 x 0,800 x 2,081 |



Conseils d'utilisations

Conditions de stockage

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

Mode d'emploi

Temps de fermentation : 1h50. Température de fermentation : 28°C. Dorer à l'oeuf. Temps de cuisson (four conventionnel) (min.) : 10. Température de cuisson (four conventionnel) (°C) : 180. Info : Hygrométrie à 80% pour la fermentation. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

Information générale

2016-06-21

Version: 4

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)