

PAIN AU CHOCOLAT PUR BEURRE

Informations produit

Numéro d'article

36889

Dénomination commerciale

Pâte levée feuilletée surgelée au beurre, pain au chocolat (chocolat 12%), prêt à pousser.

Liste des ingrédients

farine (BLÉ); beurre (LAIT) (20,0%); eau; sucre; pâte de cacao; levure; poudre de LAIT entier; gluten de BLÉ; sel; levain de BLÉ dévitalisé deshydraté; poudre de lactosérum doux (LAIT); beurre de cacao; émulsifiant (lécithines); agent de traitement de la farine (acide ascorbique); curcuma; enzymes.

Peut contenir des traces de: oeufs, soja, amandes.

Information générale

Nomenclature douanière 19012000
Végétalien non
Végétarien oui

Dimensions produit

Poids 85 g

Additifs

E322 - lécithines
E300 - acide ascorbique

Durabilité

RTRS soya Credits

Caractéristiques microbiologiques

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

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100g	AR (1)	Par portion*	AR (2)
énergie	1646 kJ		1399 kJ	17
énergie	394 kcal		335 kcal	17
matières grasses	21 g		17 g	24
acides gras saturés	13 g		11 g	55
glucides	44 g		37 g	14
sucre	13 g		11 g	12
fibres alimentaires	2,6 g		2,2 g	
Protéines	6,9 g		5,9 g	12
sel	0,83 g		0,71 g	12

* 1 portion = 85 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	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 SO2)	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Peut contenir des traces de: oeufs, soja, amandes.

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

Information sur l'emballage

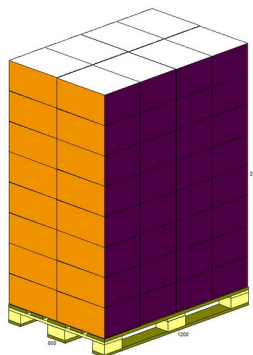
Détails d'emballage

Emballage primaire	film double (plastique LDPE 04)
Emballage secondaire	ruban adhésif (plastique PP 05) boîte américaine (carton ondulé PAP20) colle (GLUE TRANS SUPRA 100 COOL) Etiquette (papier PAP22)
Pièces	Pièces / boîte américaine 141
boîte	
EAN	3461181368896
poids net	11,985 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,398 x 0,298 x 0,238
unité de vente	
EAN	3461180368897
poids net	0,085 kg

Palettisation

Détails de la palettisation

(PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM)	
Nombre boîte américaine / couche	8
Nombre couche / palette	8
Nombre boîte américaine / palette	64
Poids net total palette	767 kg
Poids brut total palette	823 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 2,049



Conseils d'utilisations

Conditions de stockage

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

Mode d'emploi

Pousse: +/-165 min à 28°C (75% d'humidité). Dorer à l'oeuf.
Préchauffage: four à 200°C. Cuisson: 18 +/-2min à 190
+/-10°C. Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre
indicatif, le temps de cuisson exact et la température
dépendent du type de four. NE JAMAIS RECONGELER UN
PRODUIT DECONGELE.

Information générale

Date version: 20210825

Version: 5

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)