

Pains au chocolat pur beurre Reflets de Gelfin'Or

Informations produit

Numéro d'article

38120

Dénomination commerciale

Pâte levée feuilletée surgelée au beurre, pain au chocolat (chocolat 10%), prêt à cuire.

Liste des ingrédients

farine (BLÉ); beurre (LAIT) (20,5%); eau; sucre; levure; pâte de cacao; gluten de BLÉ; sel; OEUF; poudre de LAIT entier; levain de BLÉ dévitalisé deshydraté; beurre de cacao; poudre de lactosérum doux (LAIT); émulsifiant (lécithines); agent de traitement de la farine (acide ascorbique); curcuma; enzymes.

Peut contenir des traces de: soja.

Information générale

Nomenclature douanière 19012000
Végétalien non
Végétarien oui

Dimensions produit

Poids 75 g

Additifs

E322 - lécithines
E300 - acide ascorbique

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	1590 kJ		1192 kJ	14
énergie	380 kcal		285 kcal	14
matières grasses	20 g		15 g	21
acides gras saturés	13 g		9,4 g	47
glucides	41 g		31 g	12
sucres	11 g		8,2 g	9
fibres alimentaires	1,8 g		1,4 g	
Protéines	7,9 g		5,9 g	12
sel	0,85 g		0,64 g	11

* 1 portion = 75 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	Oui
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: soja.

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

Information sur l'emballage

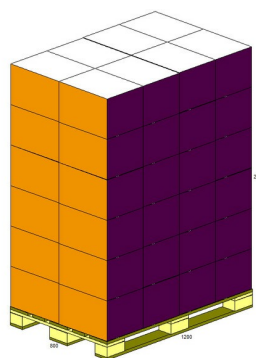
Détails d'emballage

Emballage primaire	film (plastique LDPE 04)
Emballage secondaire	boîte américaine (carton ondulé PAP20) ruban adhésif (plastique PP 05) colle (GLUE TRANS SUPRA 100 COOL) Etiquette (papier PAP22)
Pièces	Pièces / boîte américaine 90
boîte	
EAN	3461181381208
poids net	6,75 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,398 x 0,298 x 0,313
unité de vente	
EAN	3461180381209
poids net	0,075 kg

Palettisation

Détails de la palettisation

(PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM)	
Nombre boîte américaine / couche 8	
Nombre couche / palette 6	
Nombre boîte américaine / palette 48	
Poids net total palette	324 kg
Poids brut total palette	372 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 2,023



Conseils d'utilisations

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	12 Mois
Température	max. -18°C

Mode d'emploi

Décongélation: 15min à température ambiante.
Préchauffage: four à 170°C. Cuisson: 16 +/-5min à 170 +/-10°C. Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre indicatif, le temps de cuisson exact et la température dépendent du type d'équipement. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

Information générale

Date version: 20220823

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)
