

## JALOUSIE AUX POMMES ET CRÈME PÂTISSIÈRE, garniture en 2 couches



### INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 52131

**Dénomination commerciale** Pâte levée feuilletée surgelée, jalousie rectangulaire avec garniture (21%) aux pommes (17,5%) et de la crème pâtissière (21%), prête à pousser.



### Liste des ingrédients

water, flour (WHEAT), vegetable oils and fats (palm, rapeseed), sugar (5%), glucose-fructose syrup, sweet whey powder (MILK), yeast, modified starch, glucose syrup, salt, WHEAT gluten, skimmed MILK powder, thickener (E440, E401), flour treatment agent (ascorbic acid), acidity regulator (citric acid), cream powder (MILK), stabilizer (E516, E450), natural flavour, carrot extract, enzymes. ILfrom Comment from TDS

Peut contenir des traces de: oeufs, soja, graines de sésame, noisettes, amandes, noix de pécan.

### Information générale

Nomenclature douanière 19012000  
Code FKB K2

### Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non  
Végétarien Oui

### Dimensions produit

Poids (g) 0,00

### Additifs

E300 - acide ascorbique  
E330 - acide citrique  
E440 - pectines  
E401 - alginate de sodium  
E516 - sulfate de calcium  
E450 - diphosphates

## Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1065 kJ		1012 kJ	12
énergie	254 kcal		242 kcal	12
matières grasses dont:	13 g		12 g	17
- acides gras saturés	5,9 g		5,6 g	28
glucides dont:	30 g		29 g	11
- sucres	10 g		10 g	11
fibres alimentaires	1,3 g		1,2 g	
protéines	4,3 g		4,1 g	8
sel	0,50 g		0,48 g	8

\* 1 portion = 95 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 SO <sub>2</sub> )	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Peut contenir des traces de: oeufs, soja, graines de sésame, noisettes, amandes, noix de pécan.

(\*) 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 (Plastic PE)
Emballage secondaire	boîte américaine (carton ondulé PAP20) Etiquette (papier PAP22) ruban adhésif (plastique PP 05) colle (GLUE SUPRA 100)
<b>EDU</b>	
Pièces per EDU	55
GTIN	5413476998323
poids net	5,225 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,396 X 0,296 X 0,146
unité de vente	
GTIN	5413476998316
poids net	0,095 kg

### Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	12
Nombre EDU / palette	96
Poids net total palette	502 kg
Poids brut total palette	556 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 X 0,800 X 1,897
Détails de la palettisation	(PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM)

## CONSEILS D'UTILISATIONS

### Conditions de stockage

Durée de conservation après production 6 (mois)

### Mode d'emploi

Pousse: 75 +/- 15 min à 32°C. Dorer à l'oeuf. Préchauffage: four à 200°C. Cuisson: 18 +/- 5 min à 180 +/-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 DECONGELÉ.

## INFORMATION GÉNÉRALE

### Certificats

BRC & IFS & Permission 3110/00/0006

### 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)