

Version: 10

For organic products: BE-BIO-01

Vandemoortele Europe NV

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000

Gent (Belgium)

www.vandemoortele.com

Plaque de pâte feuilletée 2,5 mm

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 4750

Dénomination commerciale Pâte feuilletée surgelée, plaques, prêt à cuire.



Liste des ingrédients

farine (BLÉ), huiles et graisses végétales (palme), eau, sel.

Peut contenir des traces de: Œufs, Soja, Lait, Amandes, Noisettes, Noix de pécan, Graines de sésame.

Information générale

Nomenclature douanière 1901200000

Code FKB B01

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non Non

Dimensions produit

Poids (g) 625

Végétarien palme durable RSPO SG

Allégations

Étiquette propre Oui

Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 100/g

Escherichia coli: < 10/g

Enterobacteriaceae: < 10000/g

Moisissures: < 1000/g

Salmonella spp.: Absence dans 25 g Staphylococcus aureus: < 100/g

© tous droits réservés 1/4



Version: 10

For organic products: BE-BIO-01

Vandemoortele Europe NV

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000

Gent (Belgium)

www.vandemoortele.com

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1641 kJ		1641 kJ	20
énergie	394 kcal		394 kcal	20
matières grasses dont:	26 g		26 g	37
- acides gras saturés	15 g		15 g	75
glucides dont:	33 g		33 g	13
- sucres	1,1 g		1,1 g	1
fibres alimentaires	1,4 g		1,4 g	
protéines	5,8 g		5,8 g	12
sel	1 g		1 g	17

^{* 1} portion = 100 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	Non
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: Œufs, Soja, Lait, Amandes, Noisettes, Noix de pécan, Graines de sésame.

© tous droits réservés 2 / 4

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



Version: 10

For organic products: BE-BIO-01

Vandemoortele Europe NV

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000

Gent (Belgium)

www.vandemoortele.com

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire Film (Plastique_LDPE 4)

feuille (Papier_PAP 22)

Emballage secondaire Etiquette (Papier_PAP 22)

Etiquette (Papier_PAP 22)

Boîte pliante (Carton ondulé_PAP 20) Ruban adhésif (Plastique_PP 5)

EDU (Boîte pliante)

Pièces per EDU 16

GTIN 5413476047502

unité de vente

GTIN 5413476937735

Détails de la palettisation

GTIN 25413476047506 Type de palette Euro pallet

Détails de la palettisation palette (Bois_FOR 50)

Interlayer (Carton ondulé PAP 20)

Etiquette (Papier_PAP 22)

Film étirable (Plastique LDPE 4)

© tous droits réservés 3 / 4



Version: 10

For organic products: BE-BIO-01

Vandemoortele Europe NV

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000

Gent (Belgium)

www.vandemoortele.com

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après production Conditions de stockage 18 (mois) max. -18°C

Mode d'emploi

Décongélation: 10 min à température ambiante. Préchauffage: four à 220°C. Cuisson: 220 +/-10°C. Le temps de cuisson dépende de la forme et de la taille du produit. Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre indicatif, le temps de cuisson exact et latempérature dépendent du type de four. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

INFORMATION GÉNÉRALE

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)

© tous droits réservés 4 / 4