

PETIT PAIN FRICANDEL

Informations produit



Numéro d'article

12567

Dénomination commerciale

Pâte levée feuilletée surgelée, forme rectangulaire, garnie avec une fricandelle, dorée de substitut d'œuf, prête à cuire.

Liste des ingrédients

fricandelle (51,0%) (viande de volaille séparée mécaniquement (75,0%); eau; chapelure (BLÉ); sel; herbes et épices; oignons déshydratés; antioxydant (E316; E331); stabilisant (E450)); farine (BLÉ); margarine (huiles et graisses végétales (palme; tournesol); eau; émulsifiant (E471); acidifiant (acide citrique); conservateur (E202); arômes; colorant (caroténoïdes)); eau; sucre; dorure (eau; matière sèche du LAIT; amidon; huiles et graisses végétales (palme); protéines de BLÉ; émulsifiant (lécithines); stabilisant (gomme guar)); levure (levure; émulsifiant (E491); acidifiant (acide ascorbique)); sel; améliorant (gluten de BLÉ; émulsifiant (E472e); dextrose; farine (BLÉ); antioxydant (acide ascorbique); enzymes); farine de SOJA.

Peut contenir des traces de: oeufs, poisson, amandes, noisettes.

Information générale

Nomenclature douanière	19012000
Code FKB	N788
Végétalien	non
Végétarien	non

Dimensions produit

Poids	165 g
-------	-------

Additifs

E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
 E330 - acide citrique
 E202 - sorbate de potassium
 E160a - caroténoïdes
 E472e - esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras
 E300 - acide ascorbique
 E491 - monostéarate de sorbitane
 E300 - acide ascorbique
 E450 - diphosphates
 E316 - érythorbate de sodium
 E331 - citrate de sodium
 E322 - lecithines
 E412 - gomme guar

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	1176 kJ		1940 kJ	23
énergie	282 kcal		466 kcal	23
matières grasses	18 g		30 g	43
acides gras saturés	7,7 g		13 g	65
glucides	20 g		33 g	13
sucres	3,2 g		5,3 g	6
fibres alimentaires	1,5 g		2,5 g	
Protéines	9,4 g		15 g	30
sel	1,7 g		2,8 g	47

* 1 portion = 165 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	Oui
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

Peut contenir des traces de: oeufs, poisson, amandes, noisettes.

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

Information sur l'emballage

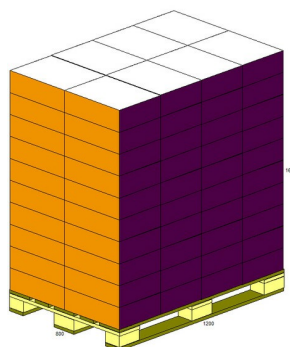
Détails d'emballage

Emballage primaire	sac (plastique HDPE 02)
Emballage secondaire	ruban adhésif (plastique PP 05) Etiquette (papier PAP22) boîte américaine (carton ondulé PAP20)
Pièces	Pièces / boîte américaine 48
boîte	
EAN	5413476900166
poids net	7,92 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,395 x 0,295 x 0,142
unité de vente	
EAN	5413476963888
poids net	0,165 kg

Palettisation

Détails de la palettisation

Nombre boîte américaine / couche 8	
Nombre couche / palette 10	
Nombre boîte américaine / palette 80	
Poids net total palette	634 kg
Poids brut total palette	681 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,570



Conseils d'utilisations

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	9 Mois
Température	max. -18°C

Mode d'emploi

Temps de cuisson (min.): 25. Température de cuisson (°C): 170. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

Information générale

Certificats

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)