

Double chocolate brownie

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 55006

Dénomination commerciale Surgelé, gâteau au 'chocolat Belge' (9,5%) avec des morceaux de chocolat (3,5%), prêt à consommer.



Liste des ingrédients

sucre, OEUF, farine (BLÉ), chocolate (13%) (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithines de SOJA)), huiles et graisses végétales (colza), beurre concentré (LAIT), poudre de cacao dégraissé, sel, poudre à lever (E450, E500), arôme naturel (OEUF, LAIT), amidon (BLÉ), enzymes, eau.

Peut contenir des traces de: Amandes, Noisettes, Noix de pécan, Pistaches, Noix.

Information générale

Nomenclature douanière 19059070
Code FKB A92C24

Dimensions produit

Poids (g) 1600
Longueur (mm) 370
Largeur (mm) 270
Hauteur (mm) 35

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Oui
cacao durable RA MB
Oeufs - méthode de production Œufs de poules élevées au sol

Additifs

E500 - carbonates de sodium
E450 - diphosphates
E322 - lécithines de SOJA

Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 100/g
Escherichia coli: < 10/g
Listeria monocytogenes: < 100/g
Moisissures: < 1000/g
Salmonella spp.: Absence dans 25 g
Staphylococcus aureus: < 100/g
Flore mésophile aérobie totale: < 100000/g
Levures: < 500/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1888 kJ		1246 kJ	15
énergie	452 kcal		298 kcal	15
matières grasses dont:	26 g		17 g	24
- acides gras saturés	9,6 g		6,3 g	32
glucides dont:	49 g		32 g	12
- sucres	37 g		24 g	27
fibres alimentaires	1,5 g		1 g	
protéines	5,6 g		3,7 g	7
sel	0,27 g		0,18 g	3

* 1 portion = 66 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	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: Amandes, Noisettes, Noix de pécan, Pistaches, Noix.

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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire	Plaque à four (Carton ondulé_PAP 20) Film (Plastique_PP 5) Boîte pliante (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22)
Emballage secondaire	Etiquette (Papier_PAP 22) Wrap around (Carton ondulé_PAP 20)
EDU (Wrap around)	
Pièces per EDU	3
GTIN	5413476310323
poids net	4,80 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,412 X 0,319 X 0,159
unité de vente	
GTIN	5413476310316
poids net	1,60 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,370 X 0,270 X 0,035

Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	6
Nombre couche / palette	11
Nombre EDU / palette	66
Poids net total palette	317 kg
Poids brut total palette	417 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 X 0,800 X 1,894
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Interlayer (Carton ondulé_PAP 20) Cornière (Carton non ondulé_PAP 21) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22)

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après décongélation à 20°C (jours)	3
Durée de conservation après décongélation <7°C (jours)	3
Durée de conservation après production	12 (mois)
Conditions de stockage	max. -18°C

Mode d'emploi

Enlever l'emballage avant de décongeler. Laissez le produit décongeler pendant 5 heures au réfrigérateur. Une fois décongelé, conserver au frais ou à température ambiante et consommer dans les 3 jours. NE PAS RECONGELER APRÈS DÉCONGELATION.

INFORMATION GÉNÉRALE

Certificats

BRCGS & 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)