

Cake choco marbré fruits rouge

Informations produit



Numéro d'article	42093
Dénomination commerciale	Viennoiserie rectangulaire surgelée à base d'un cake au choco, avec de la garniture (32%) au goût de framigane, décorée avec un mix de fruit des bois (9,5%) et d'écaillés d'amandes (1%), nappée avec de la gelée, prêt à consommer.



Liste des ingrédients

sucre; huiles et graisses végétales (colza; palme; tournesol); OEUF; farine (BLÉ); eau; légumineuses (SOJA); groseilles rouges; groseilles noires; amidon (BLÉ); amidon modifié; poudre de cacao dégraissé (1,9%); poudre d'OEUF; mûres; framboises; AMANDES; poudre de lactosérum doux (LAIT); myrtilles; poudre de LAIT écrémé; poudre à lever (E500; E341; E450); sirop de glucose; semoule de BLÉ; amidon; sel; émulsifiant (E471; E475; E472e; E472b); sucre inverti; dextrose; arôme naturel; épaississant (gomme xanthane); correcteur d'acidité (acide citrique; E331); gélifiant (pectines).

Ce produit peut contenir des coques.

Peut contenir des traces de: noix, noisettes, noix de pécan, pistaches.

Information générale

Nomenclature douanière	1905907000
Code FKB	B691C21
Végétalien	non
Végétarien	oui

Dimensions produit

Poids	2300 g
-------	--------

Additifs

E500 - carbonates de sodium
E450 - diphosphates
E341 - phosphates de calcium
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E472e - esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E475 - esters polyglycériques d'acides gras
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E415 - gomme xanthane
E330 - acide citrique
E440 - pectines
E331 - citrates de sodium

Durabilité

RSPO palme	Segregated
------------	------------

Caractéristiques microbiologiques

Levures < 500/g
Salmonelle 0/25g
Bacillus cereus < 100/g
Staph.aureus < 100/g
Listeria monocytogenes < 100/g
Moisissures < 1000/g
E.Coli < 10/g
Flore mésophile totale < 100000/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100g	AR (1)	Par portion*	AR (2)
énergie	1615 kJ		1776 kJ	21
énergie	386 kcal		425 kcal	21
matières grasses	21 g		24 g	34
acides gras saturés	3,8 g		4,2 g	21
glucides	43 g		47 g	18
sucres	31 g		34 g	38
fibres alimentaires	1,8 g		1,9 g	
Protéines	4,3 g		4,7 g	9
sel	0,52 g		0,57 g	10

* 1 portion = 110 g

Date version: 20230208

Version: 16

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 *	Oui
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: noix, noisettes, noix de pécan, pistaches.

(*) 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 PAP20) film (plastique PP 05) Etiquette (papier PAP22)
Emballage secondaire	wrap around (carton ondulé PAP20) encre (BLACK INK) colle (GLUE TECHNO MELT SUPRA 150+)
Pièces	Pièces / wrap around 3
boîte	
EAN	5413476944337
poids net	6,9 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,398 x 0,3 x 0,154
unité de vente	
EAN	5413476944344
poids net	2,3 kg



Palettisation

Détails de la palettisation	
(PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM)	
Nombre wrap around / couche	8
Nombre couche / palette	11
Nombre wrap around / palette	88
Poids net total palette	607 kg
Poids brut total palette	694 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,839

Conseils d'utilisations

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	18 Mois
Température	max. -18°C
Durée de conservation après décongélation à 20°C (jours)	2
Durée de conservation après décongélation <7°C (jours)	3

Mode d'emploi

Enlever l'emballage avant de décongeler. Décongélation au réfrigérateur: 8 heures (max 7°C)(4h/portion). Après décongélation, conserver froide (max 7°C) et consommer avant 72h. Ou conserver ambiant et consommer avant 48h.
NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ.

Information générale

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)

