

Rocky road brownie

PÂTISSERIE
DU CHEF

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 53316

Dénomination commerciale Brownie rectangulaire surgelé au chocolat (10%) à base de crumble, recouvert d'une couche de caramel et de cubes de gâteau, décoré de noix de pécan et de rayures blanches, prête à consommer.



Liste des ingrédients

sucre, farine (BLÉ, BLÉ malté), beurre concentré (LAIT) (13%), OEUFS, pâte de cacao, huiles et graisses végétales (palme, colza, tournesol), poudre de cacao dégraissé, eau, NOIX DE PÉCAN (2%), sirop de glucose, LAIT concentré sucré, sirop de sucre inverti, beurre (LAIT) (1%), beurre de cacao, correcteur d'acidité (E501i), poudre de LAIT entier, amidon, émulsifiant (lécithines (SOJA), lécithines, E471), sel, poudre à lever (E450, E500), arôme naturel, sucre inverti, amidon (BLÉ).

Ce produit peut contenir des coques.

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

Information générale

Nomenclature douanière 19059070
Code FKB A246C36

Dimensions produit

Poids (g) 2350
Longueur (mm) 370
Largeur (mm) 270
Hauteur (mm) 40

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Oui
palme durable RSPO SG
soja durable RTRS Credits
cacao durable RAMB
Oeufs - méthode de production Œufs de poules élevées au sol

Additifs

E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E501i - carbonate de potassium
E500 - carbonates de sodium
E450 - diphosphates
E322 - lécithines (SOJA)
E322 - lécithines

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	1941 kJ		1262 kJ	15
énergie	465 kcal		302 kcal	15
matières grasses dont:	27 g		17 g	24
- acides gras saturés	15 g		9,7 g	49
glucides dont:	50 g		33 g	13
- sucres	38 g		24 g	27
fibres alimentaires	1,8 g		1,2 g	
protéines	5,1 g		3,3 g	7
sel	0,13 g		0,09 g	2

* 1 portion = 65 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 *	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 SO ₂)	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Peut contenir des traces de: Amandes, Noisettes, 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) EtiquetteEtiquette (Papier_PAP 22) EtiquetteEtiquette (Papier_PAP 22)
Emballage secondaire	Wrap around (Carton ondulé_PAP 20)
EDU (Wrap around)	
Pièces per EDU	3
GTIN	5413476302304
poids net	7,05 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,412 x 0,319 x 0,159
unité de vente	
GTIN	5413476302298
poids net	2,350 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,370 x 0,270 x 0,040

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	465 kg
Poids brut total palette	557 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,894
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22) Interlayer (Carton ondulé_PAP 20)

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après décongélation à 20°C (jours)	4
Durée de conservation après décongélation <7°C (jours)	4
Durée de conservation après production	18 (mois)
Conditions de stockage	max. -18°C

Mode d'emploi

Enlever l'emballage avant de décongeler. Décongélation à température ambiante: 4 heures. Après décongélation, consommer avant 4 jours. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

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)