

Pain aux raisins express, pre-glazed

BANQUET
DEPUIS **D'OR** 1983

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 24654

Dénomination commerciale Pâte levée feuilletée, couque ronde garnie avec de la crème pâtissière (23,5%) et des raisins (7,5%), agent de glaçage (1,5%), prêt-à-cuire.



Liste des ingrédients

farine (BLÉ), eau, huiles et graisses végétales (palme, colza, coton), raisins, sucre, levure, poudre de lactosérum doux (LAIT), sirop de glucose-fructose, amidon modifié, agent d'enrobage (E966), OEUF, gluten de BLÉ, sel, poudre de LAIT écrémé, épaississant (E401), crème en poudre (LAIT), stabilisant (E516, E450), arômes, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), extrait de carotte, enzymes.

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

Information générale

Nomenclature douanière 1901200000

Code FKB RB3

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Non
palme durable RSPO SG
Oeufs - méthode de production Œufs de poules élevées au sol

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

Dimensions produit

Poids (g) 93

Additifs

E300 - acide ascorbique
E966 - lactitol
E401 - alginate de sodium
E516 - sulfate de calcium
E450 - diphosphates

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1233 kJ		1147 kJ	14
énergie	294 kcal		273 kcal	14
matières grasses dont:	12 g		11 g	16
- acides gras saturés	5 g		4,7 g	24
glucides dont:	39 g		37 g	14
- sucres	14 g		13 g	14
fibres alimentaires	1,8 g		1,7 g	
protéines	5,7 g		5,3 g	11
sel	0,61 g		0,57 g	10

* 1 portion = 93 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	Non
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: Soja, Amandes, Noisettes, Noix de pécan, Graines de sésame.

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

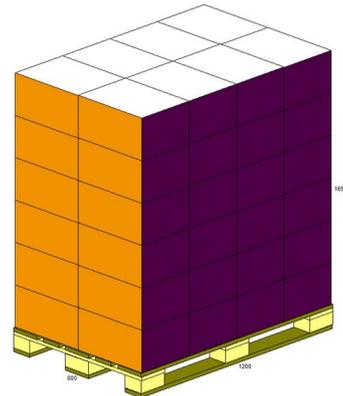
INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire	Film double (Plastique_LDPE 4)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Ruban adhésif (Plastique_PP 5) Etiquette (Papier_PAP 22)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	60
GTIN	5413476922809
unité de vente	
GTIN	5413476938589

Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Interlayer (Carton ondulé_PAP 20) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22)



CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	12 (mois)
Conditions de stockage	max. -18°C

Mode d'emploi

Décongélation: 30 min à température ambiante. Préchauffage: four à 200°C. Cuisson: 20-25 min à 200 +/-10°C. Produit avec agent de brillance: pour de meilleurs résultats cuire sans buée. Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre indicatif, le temps de cuisson exact et la température dépendent du type de four. **NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ.**

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)