

**ST.ALLERY PREMIUM PUFF PASTRY S.P.**

## Informations produit

Numéro d'article

**7607**

Dénomination commerciale

MATIERE GRASSE COMPOSEE

## Liste des ingrédients

huiles et graisses végétales (palme; colza; tournesol; en proportion variable); beurre (LAIT) (25%); eau; sel (0,9%); poudre de lactosérum douce(LAIT); émulsifiant (lécithines; E471; lécithines de SOJA); poudre de LAIT écrémé; arômes; acidifiant (acide citrique); antioxydant (E304; E306); colorant (caroténoïdes).Teneur en matière grasse :80 %.

## Information générale

Nomenclature douanière	21069098
Végétalien	non
Végétarien	oui

## Caractéristiques organoleptiques

Goût	beurre, absence de rancidité
------	------------------------------

## Caractéristiques Chimiques/Physiques

SFC10°C	60
SFC 20°C	39
SFC 25°C	30
SFC 30°C	22
SFC 35°C	16
Indice de peroxyde (graisse frais)	< 1 meq O2/kg
Acides gras trans	max 2%
Acidité oléique (graisse frais)	<0,50%
Humidité	18,13 %

## Additifs

E322 - lécithines  
 E471 - mono- et diglycérides d'acides gras  
 E304 - ascorbylpalmitate  
 E306 - extraits d'origine naturelle riche en tocophérols  
 E322 - lécithines de SOJA  
 E160a - caroténoïdes  
 E330 - acide citrique

## Caractéristiques microbiologiques

Listeria monocytogenes 0/25g  
 E.Coli 0/g  
 Enterobacterie < 10/g  
 Moisissures < 10/g  
 Salmonelle 0/25g  
 Staph.aureus 0/g  
 Flore mésophile totale < 5000/g  
 Levures < 100/g

## Durabilité

RSPO palme	RSPO credits
RTRS soya	Credits

**Informations nutritionnelles**

Paramètre	Pour 100g	AR (1)	Par portion*	AR (2)
énergie	2973 kJ		297 kJ	4
énergie	723 kcal		72 kcal	4
matières grasses	80 g		8,0 g	11
acides gras saturés	45 g		4,5 g	23
acides gras mono-insaturés	28 g		2,8 g	
acides gras polyinsaturés	7,1 g		0,7 g	
glucides	0,6 g		< 0,5 g	0
sucres	0,6 g		< 0,5 g	1
fibres alimentaires	0 g		0 g	
Protéines	< 0,5 g		< 0,5 g	1
sel	0,90 g		0,09 g	2
Vitamine E	8,3 mg	69	0,83 mg	

\* 1 portion = 10 g

**Information sur les allergènes**

Céréales contenant du gluten et produits à base de *	Non
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 <sub>2</sub> )	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

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

## Information sur l'emballage

### Détails d'emballage

Emballage primaire	wrapper (AluPEKr40PE C/PAP84)
Emballage secondaire	wrap around (carton ondulé PAP20) Etiquette (papier PAP22)
boîte	
EAN	5410093059413
poids net	12 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,422 x 0,364 x 0,102
unité de vente	
EAN	5410093100788
poids net	2 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,4 x 0,35 x 0,016

### Palettisation

Détails de la palettisation	
(PALLET EURO WOOD EPAL + FUMIGATED)	
Nombre wrap around / couche	5
Nombre couche / palette	11
Nombre wrap around / palette	55
Poids net total palette	660 kg
Poids brut total palette	707 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,267

## Conseils d'utilisations

### Conditions de stockage

Durée de conservation après production	24 Semaines
Température	10°C-18°C , sec et à l'obscurité
Garder au frais après ouverture.	non

### Identification

Déclaration DLUO/DLC CU	(DD.MM.JJJJ)
Déclaration code production CU	L(JWDN)

## 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.

### Abréviations

- (1) Apports quotidiens de référence Vitamines
- (2) Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)