

BEURRE CHOCO CREME TWIST



INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 22289

Dénomination commerciale Pâte levée feuilletée
prépoussée, viennoiserie au beurre, fourrée au chocolat au
lait (12%) et crème pâtissière (30%), prêt à cuire.



Liste des ingrédients

eau, farine (BLÉ, BLÉ malté), sucre, beurre (LAIT) (11,5%), poudre de LAIT entier, OEUF, beurre de cacao, poudre de LAIT
écrémé, amidon modifié, levure, pâte de cacao, jaune d'OEUF, sel iodé, épaississant (E401, gomme guar), émulsifiant
(lécithines (SOJA), E472e), gluten de BLÉ, dextrose, farine de SOJA, arômes, lactose (LAIT), stabilisant (E450), correcteur
d'acidité (E262, E341), colorant (caroténoïdes, E101i), enzymes, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

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

Information générale

Nomenclature douanière 1901200000
Code FKB KB81

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Non
soja durable RTRS Credits
Oeufs - méthode de production Œufs de poules élevées au sol

Dimensions produit

Poids (g) 100

Additifs

E160a - caroténoïdes
E300 - acide ascorbique
E450 - diphosphates
E472e - esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des
mono- et diglycérides d'acides gras
E401 - alginate de sodium
E101i - riboflavine
E341 - phosphates de calcium
E322 - lecithines (SOJA)
E412 - gomme guar
E262 - acétates de sodium

Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 100/g
Escherichia coli: < 10/g
Enterobacteriaceae: < 10000/g
Bactéries lactiques:
Listeria monocytogenes:
Moisissures: < 1000/g
Salmonella spp.: Absence dans 25 g
Staphylococcus aureus:
Flore mésophile aérobie totale:
Levures: < 1000/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1277 kJ		1277 kJ	15
énergie	305 kcal		305 kcal	15
matières grasses dont:	15 g		15 g	21
- acides gras saturés	9,6 g		9,6 g	48
glucides dont:	37 g		37 g	14
- sucres	17 g		17 g	19
fibres alimentaires	1,3 g		1,3 g	
protéines	5,6 g		5,6 g	11
sel	0,63 g		0,63 g	11

* 1 portion = 100 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, Pistaches, Noix, 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	Sac (Plastique_LDPE 4)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22) Ruban adhésif (Plastique_PP 5)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	56
GTIN	5413476917188
unité de vente	
GTIN	5413476969798

Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Film étirable (Plastique_LDPE 4)

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après production

270 (jours)

Conditions de stockage

max. -18°C

Mode d'emploi

Préchauffer le four à 170°C. Enlevez l'emballage des produits et laissez décongeler à une température ambiante pendant 15 minutes. Laissez cuire les produits pendant 18 à 20 minutes dans un four à vapeur. Dans un four classique, humidifiez les produits avant decuisance. **NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.**

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)