

Version: 5

For organic products: BE-BIO-01

Vandemoortele Europe NV

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000

Gent (Belgium)

www.vandemoortele.com

PASSION DES ILES

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 20077

Dénomination

commerciale Pâtisserie rectangulaire surgelée, prête à consommer. Mousses aux fruits de la passion et biscuits imbibés de sirop de fruit de la passion, couverte d'un glaçage orange et de coco râpé.



Liste des ingrédients

crème (LAIT), eau, sucre, fruit de la passion (8,5%), sirop de glucose, farine (BLÉ, BLÉ malté), jaune d'OEUF, albumine (OEUF), sirop de sucre inverti, gélatine de bœuf, coco râpé (0,2%), colorant (caroténoïdes), gélifiant (pectines), poudre de LAIT écrémé, correcteur d'acidité (chlorure de calcium, E331iii), acidifiant (acide citrique), arôme naturel, stabilisant (carraghénanes), concentré de jus de betterave rouge.

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

Information générale

Nomenclature douanière 19059070 Code FKB B177

Informations diététiques et durabilité

VégétalienNonVégétarienNon

production sol

Dimensions produit

 Poids (g)
 700

 Longueur (mm)
 360

 Largeur (mm)
 80

 Hauteur (mm)
 40

Additifs

E407 - carraghénanes E440 - pectines E330 - acide citrique E331iii - citrate trisodique E509 - chlorure de calcium E160a - caroténoïdes

Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 100/a

Escherichia coli: < 10/q

Listeria monocytogenes: < 100/g

Moisissures: < 1000/g

Salmonella spp.: Absence dans 25 g Staphylococcus aureus: < 100/g

Flore mésophile aérobie totale: < 100000/g

Levures: < 1000/g

© tous droits réservés 1 / 4



Version: 5

For organic products: BE-BIO-01

Vandemoortele Europe NV

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000

Gent (Belgium)

www.vandemoortele.com

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1104 kJ		1104 kJ	13
énergie	264 kcal		264 kcal	13
matières grasses dont:	15 g		15 g	21
- acides gras saturés	9,6 g		9,6 g	48
glucides dont:	29 g		29 g	11
- sucres	22 g		22 g	24
fibres alimentaires	< 0,5 g		< 0,5 g	
protéines	3,9 g		3,9 g	8
sel	0,07 g		0,07 g	1

^{* 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	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 SO2)	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

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

© tous droits réservés 2 / 4

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



Version: 5

For organic products: BE-BIO-01

Vandemoortele Europe NV

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000

Gent (Belgium)

www.vandemoortele.com

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Images de l'emballage







Détails d'emballage

Emballage primaireBoîte pliante (Carton non ondulé PAP 21)

Undercake (Papier et carton (Majorité) /Plastique C/PAP 81)

Emballage secondaire Ruban adhésif (Plastique PP 5)

Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20)

Etiquette (Papier_PAP 22)

EDU (Boîte américaine)

Pièces per EDU

GTIN 5413476932174

poids net 4,2 kg

longueur x largeur x hauteur (m) $0,400 \times 0,214 \times 0,216$

unité de vente

GTIN 5413476932181 **poids net** 0,700 kg

us net 0,700

longueur x largeur x hauteur (m) 0,385 x 0,065 x 0,095

Détails de la palettisation

GTIN 5413476312839

Type de palette Euro pallet

Nombre EDU / couche 10
Nombre couche / palette 7
Nombre EDU / palette 70
Poids net total palette 294 kg

longueur x largeur x hauteur

Poids brut total palette

(m)

1,200 x 0,800 x 1,657

371 kg

Détails de la palettisation palette (Bois FOR 50)

Film étirable

(Plastique_LDPE 4)
Etiquette (Papier_PAP 22)
Interlayer (Carton non
ondulé_PAP 21)

© tous droits réservés 3 / 4



Version: 5

For organic products: BE-BIO-01

Vandemoortele Europe NV

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000

Gent (Belgium)

www.vandemoortele.com

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après décongélation <7°C (jours) 2

Durée de conservation après production 12 (mois)

Conditions de stockage max. -18°C

Mode d'emploi

Laisser décongeler dans le réfrigérateur pendant 3 à 4 heures et servir frais. 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)

© tous droits réservés 4 / 4