

Croissant au sucre décoré, prêt à cuire



INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 23353

Dénomination commerciale Pâte levée feuilletée surgelée au beurre, croissant avec garniture (13,5%) de sucre (7,5%) et décoré avec du sucre de décoration(2%), prêt à cuire



Liste des ingrédients

farine (BLÉ), beurre (LAIT) (22%), eau, sirop de glucose-fructose, sucre, levure, gluten de BLÉ, sel, poudre de lactosérum doux(LAIT), OEUF, amidon modifié, poudre de LAIT écrémé, épaississant (E401), crème en poudre (LAIT), stabilisant (E516, E450), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), arômes, extrait de carotte, enzymes.

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

Information générale

Nomenclature douanière 19012000
Code FKB KB41

Dimensions produit

Poids (g) 100

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Non
palme durable RSPO SG

Additifs

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

Informations nutritionnelles

| Paramètre | Pour 100 g | AR (1) | Par portion * | AR (2) |
|------------------------|------------|--------|---------------|--------|
| énergie | 1497 kJ | | 1497 kJ | 18 |
| énergie | 358 kcal | | 358 kcal | 18 |
| matières grasses dont: | 19 g | | 19 g | 27 |
| - acides gras saturés | 12 g | | 12 g | 60 |
| glucides dont: | 39 g | | 39 g | 15 |
| - sucres | 13 g | | 13 g | 14 |
| fibres alimentaires | 1,5 g | | 1,5 g | |
| protéines | 7,3 g | | 7,3 g | 15 |

| Paramètre | Pour 100 g | AR (1) | Par portion * | AR (2) |
|-----------|------------|--------|---------------|--------|
| sel | 0,75 g | | 0,75 g | 13 |

* 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 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.

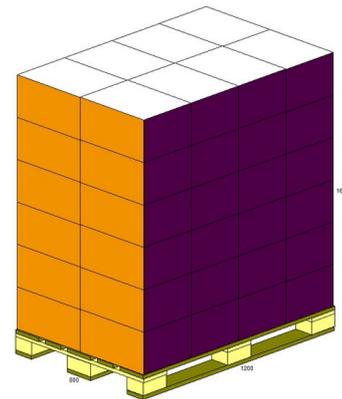
INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

| | |
|------------------------|--|
| Emballage primaire | Film (Plastique_LDPE 4) |
| Emballage secondaire | Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Étiquette (Papier_PAP 22) Ruban adhésif (Plastique_PP 5) |
| EDU (Boîte américaine) | |
| Pièces per EDU | 60 |
| GTIN | 5413476920669 |
| unité de vente | |
| GTIN | 5413476938411 |

Détails de la palettisation

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



CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

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

Mode d'emploi

Décongélation: 15 min à température ambiante. Préchauffer le four. Cuisson: 20 +/-2 min à 170 +/-10°C. Ces conseils d'utilisations sont donnés à titre indicatif, le temps de cuisson exact et la température dépendent du type d'équipement. NE JAMAIS RECONGELER UNPRODUIT 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)