

Croissant jambon fromage

Informations produit



Numéro d'article

52230

Dénomination commerciale

Pâte levée feuilletée surgelée, croissant avec jambon (10%) et une garniture de fromage (13,5%), décoré avec fromage (4,5%), prêt à cuire.



Liste des ingrédients

farine (BLÉ); eau; huiles et graisses végétales (palme; tournesol); jambon (10%) (viande de porc; eau; sel; dextrose; stabilisant (E451); protéines animales (porc); conservateur (E250); antioxydant (E301); extrait d'épices; extrait de levure); LAIT entier; Emmentaler fromage (5%) (LAIT) (LAIT entier; fromage (LAIT); sel; cultures de micro-organismes; présure); sirop de glucose-fructose; levure; beurre (LAIT) (1,7%); amidon modifié; fromage (1%) (LAIT) (LAIT entier; sels de fonte (E339); sel; cultures de micro-organismes; présure); OEUF; sel; sucre; sirop de glucose; gluten de BLÉ; émulsifiant (lécithines; E471); arôme naturel; acidifiant (acide lactique); poudre de blanc d'OEUF; maltodextrine; lactoprotéines (LAIT); arôme naturel de fromage (LAIT); poudre d'oignon; protéines de BLÉ; agent de traitement de la farine (acide ascorbique); enzymes; colorant (caroténoïdes).

Peut contenir des traces de: soja, graines de sésame, noisettes, amandes, noix de pécan.

Information générale

Nomenclature douanière	19012000
Code FKB	KB61
Végétalien	non
Végétarien	non

Dimensions produit

Poids	105 g
-------	-------

Additifs

E451 - triphosphates
E250 - nitrite de sodium
E301 - ascorbate de sodium
E270 - acide lactique
E339 - phosphates de sodium
E322 - lécithines
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E160a - caroténoïdes
E300 - acide ascorbique

Durabilité

RSPO palme	Segregated
------------	------------

Caractéristiques microbiologiques

E.Coli < 10/g
Enterobacterie < 10000/g
Moisissures < 1000/g
Salmonelle 0/25g
Staph.aureus < 100/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100g	AR (1)	Par portion*	AR (2)
énergie	1264 kJ		1327 kJ	16
énergie	303 kcal		318 kcal	16
matières grasses	17 g		18 g	26
acides gras saturés	11 g		11 g	55
glucides	27 g		28 g	11
sucres	3,0 g		3,1 g	3
fibres alimentaires	1,3 g		1,3 g	
Protéines	9,4 g		9,9 g	20
sel	1,4 g		1,5 g	25
Vitamine A	29,3 µg	4	30,8 µg	
Vitamine E	1,1 mg	9	1,2 mg	

* 1 portion = 105 g

Date version: 20211117

Version: 5

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, graines de sésame, noisettes, amandes, noix de pécan.

(*) 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 (Plastic PE)
Emballage secondaire	boîte américaine (carton ondulé PAP20) Etiquette (papier PAP22) ruban adhésif (plastique PP 05) colle (GLUE SUPRA 100)
Pièces	Pièces / boîte américaine 48
boîte	
EAN	5413476998750
poids net	5,04 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,396 x 0,296 x 0,252
unité de vente	
EAN	5413476998743
poids net	0,105 kg

Palettisation

Détails de la palettisation

(PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM)

Nombre boîte américaine / couche 8

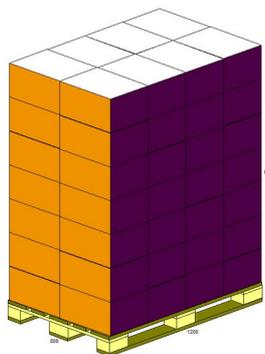
Nombre couche / palette 7

Nombre boîte américaine / palette 56

Poids net total palette 282 kg

Poids brut total palette 329 kg

longueur x largeur x hauteur (m) 1,200 x 0,800 x 1,909



Conseils d'utilisations

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	6 Mois
Température	max. -18°C

Mode d'emploi

Décongélation: 20 min à température ambiante.
Préchauffage: four à 210°C. Cuisson: 20 +/-5 min à 175
+/-10°C, avec vapeur. 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

Date version: 20211117

Version: 5

Certificats

BRC

IFS

Permission 3110/00/0006

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)