

## Couque framboise mascarpone

**BANQUET**  
DEPUIS **D'OR** 1983

### INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 26701

**Dénomination commerciale** Pâte levée feuilletée surgelée, viennoiserie rectangulaire garnie (14,5%) avec une garniture de la mascarpone-fromage et une garniture (14,5%) à base de framboises (4,5%), prêt à cuire.



### Liste des ingrédients

farine (BLÉ), eau, huiles et graisses végétales (palme, colza), sucre, LAIT entier, purée de framboises, sirop de glucose-fructose, agent d'enrobage (E966), levure, amidon modifié, OEUF, gluten de BLÉ, poudre de mascarpone (LAIT) (0,9%), sel, fromage blanc en poudre (LAIT), jus concentré de framboises, épaississant (E466, E440, E460i, gomme xanthane), arômes (LAIT), acidifiant (E296, acide lactique), correcteur d'acidité (E331), stabilisant (E460i), concentré de carotte, jus concentré de baie du sureau, arômes, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), émulsifiant (E471), enzymes.

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

### Information générale

Nomenclature douanière 1901200000  
Code FKB KB55

### Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non  
Végétarien Oui  
palme durable RSPO SG

### Dimensions produit

Poids (g) 100

### Additifs

E300 - acide ascorbique  
E331 - citrates de sodium  
E460i - cellulose microcristalline  
E466 - carboxyméthylcellulose  
E440 - pectines  
E296 - acide malique  
E415 - gomme xanthane  
E966 - lactitol  
E270 - acide lactique  
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras

### Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 100/g  
Escherichia coli: < 10/g  
Enterobacteriaceae: < 10000/g  
Moisissures: < 1000/g  
Salmonella spp.: Absence dans 25 g  
Staphylococcus aureus: < 100/g

## Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1322 kJ		1322 kJ	16
énergie	316 kcal		316 kcal	16
matières grasses dont:	15 g		15 g	21
- acides gras saturés	7,4 g		7,4 g	37
glucides dont:	38 g		38 g	15
- sucres	12 g		12 g	13
fibres alimentaires	1,7 g		1,7 g	
protéines	5,5 g		5,5 g	11
sel	0,69 g		0,69 g	12

\* 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 <sub>2</sub> )	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, Noix, Graines de sésame.

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

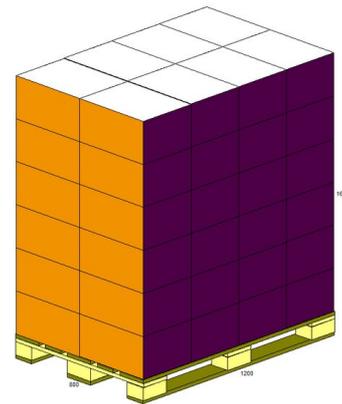
## INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

### Détails d'emballage

Emballage primaire	Film double (Plastique_LDPE 4)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Ruban adhésif (Plastique_PP 5) Etiquette (Papier_PAP 22)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	80
GTIN	5413476928283
poids net	8 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,398 x 0,298 x 0,256
unité de vente	
GTIN	5413476301147
poids net	0,100 kg

### Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	6
Nombre EDU / palette	48
Poids net total palette	384 kg
Poids brut total palette	429 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,681
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Interlayer (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22)



## CONSEILS D'UTILISATIONS

### Conditions de stockage

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

### Mode d'emploi

Décongélation: 30 min à température ambiante. Préchauffage: four à 200°C. Cuisson: 20-25 min à 200 +/-10°C. Produit avec agent de brillance: pour le meilleur résultat cuit sans buée. 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 DECONGELE.**

## INFORMATION GÉNÉRALE

### Certificats

BRCGS & Permission 3110/00/0006 & 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.

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)