

Boule de Berlin nature

Informations produit



Numéro d'article

81466

Dénomination commerciale

Pâte levée, frite, surgelée, beignet nature, prêt à consommer.



Liste des ingrédients

farine (BLÉ); eau; huiles et graisses végétales (palme; tournesol); OEUF; sucre; levure; gluten de BLÉ; sel; farine de fèves; émulsifiant (E472e; E481); poudre à lever (E500; E450); épaississant (gomme guar); colorant (caroténoïdes); agent de traitement de la farine (acide ascorbique); concentré de citron.

Peut contenir des traces de: soja, lait, amandes, noisettes.

Information générale

Nomenclature douanière	19012000
Code FKB	A1
Végétalien	non
Végétarien	oui

Dimensions produit

Poids	65 g
-------	------

Additifs

E472e - esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras
E481 - stéaroyl-2-lactylate de sodium
E500 - carbonates de sodium
E450 - diphosphates
E412 - gomme guar
E160a - caroténoïdes
E300 - acide ascorbique

Durabilité

Oeufs avec des œufs de poules élevées en plein air

Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus < 100/g
E.Coli < 10/g
Listeria monocytogenes < 100/g
Moisissures < 1000/g
Salmonelle 0/25g
Staph.aureus < 100/g
Flore mésophile totale < 100000/g
Levures < 1000/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100g	AR (1)	Par portion*	AR (2)
énergie	1410 kJ		917 kJ	11
énergie	336 kcal		219 kcal	11
matières grasses	14 g		9,2 g	13
acides gras saturés	1,6 g		1,0 g	5
glucides	43 g		28 g	11
sucres	5,1 g		3,3 g	4
fibres alimentaires	2,7 g		1,8 g	
Protéines	7,8 g		5,1 g	10
sel	1,1 g		0,72 g	12

* 1 portion = 65 g

Date version: 20221006

Version: 2

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	Non
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, lait, amandes, noisettes.

(*) 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 + HDPE)
Emballage secondaire	boîte américaine (carton ondulé PAP20) ruban adhésif (plastique PP 05) Etiquette (papier PAP22)
Pièces	Pièces / boîte américaine 55
boîte	
EAN	5413476994622
poids net	3,575 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,396 x 0,296 x 0,234
unité de vente	
EAN	5413476994615
poids net	0,065 kg

Palettisation

Détails de la palettisation (PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM)	
Nombre boîte américaine / couche	8
Nombre couche / palette	8
Nombre boîte américaine / palette	64
Poids net total palette	229 kg
Poids brut total palette	285 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 2,017

Conseils d'utilisations

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	730 Jours
Température	max. -18°C
Durée de conservation après décongélation à 20°C (jours)	4
Durée de conservation après décongélation <7°C (jours)	5

Mode d'emploi

Durée de décongélation :1h30. Température de décongélation (°C) : température ambiante. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGEELE

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)