

Pain au chocolat, margarine

Informations produit

Numéro d'article	51116
Dénomination commerciale	Pâte levée feuilletée surgelée, pain au chocolat (11,5 %), prêt à pousser.

Liste des ingrédients

farine (BLÉ); eau; graisses végétales (palme); sucre; pâte de cacao; levure; huiles végétales (colza); sirop de glucose-fructose; sel; gluten de BLÉ; beurre de cacao; émulsifiant (lécithines); agent de traitement de la farine (acide ascorbique); enzymes.

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

Information générale

Nomenclature douanière	19012000
Code FKB	E8
Végétalien	oui
Végétarien	oui

Dimensions produit

Poids	68 g
-------	------

Additifs

E300 - acide ascorbique
 E322 - lécithines

Caractéristiques microbiologiques

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

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100g	AR (1)	Par portion*	AR (2)
énergie	1580 kJ		1074 kJ	13
énergie	378 kcal		257 kcal	13
matières grasses	21 g		14 g	20
acides gras saturés	10 g		7,0 g	35
glucides	38 g		26 g	10
sucres	9,3 g		6,3 g	7
fibres alimentaires	2,3 g		1,6 g	
Protéines	7,4 g		5,1 g	10
sel	0,78 g		0,53 g	9

* 1 portion = 68 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	Non
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: lait, oeufs, soja, graines de sésame, noisettes, amandes, noix de pécan.

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

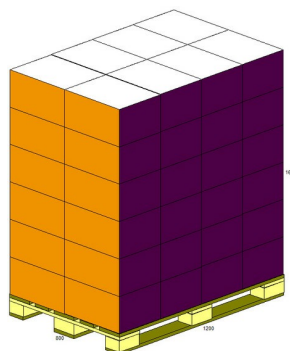
Information sur l'emballage

Détails d'emballage

Emballage primaire	film (Plastic PE)
Emballage secondaire	ruban adhésif (plastique PP 05) boîte américaine (carton ondulé PAP20) Etiquette (papier PAP22) colle (GLUE SUPRA 100)
Pièces	Pièces / boîte américaine 180
boîte	
EAN	5413476991843
poids net	12,24 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,398 x 0,298 x 0,256
unité de vente	
EAN	5413476991850
poids net	0,068 kg

Palettisation

Détails de la palettisation	
(PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM)	
Nombre boîte américaine / couche 8	
Nombre couche / palette 6	
Nombre boîte américaine / palette 48	
Poids net total palette	588 kg
Poids brut total palette	635 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,681



Conseils d'utilisations

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	7 Mois
Température	max. -18°C

Mode d'emploi

Durée de décongélation (min.): 30. Temps de fermentation (min.): 75-90. Température de fermentation (°C): 30. Temps de cuisson (four conventionnel)/décongelé (min.): 12-15. Température de cuisson (four conventionnel)(°C): 200. Info: Dorer avant la cuisson. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

Information générale

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)