

BEURRE CHOCO CREME TWIST

Informations produit



Numéro d'article
Dénomination commerciale

22289

Pâte levée feuilletée prépoussée, viennoiserie au beurre, fourrée au chocolat au lait (12%) et crème pâtissière (30%), prêt à cuire.



Liste des ingrédients

eau; farine (BLÉ; BLÉ malté); sucre; beurre (LAIT) (11,5%); poudre de LAIT entier; OEUF; beurre de cacao; poudre de LAIT écrémé; amidon modifié; levure; pâte de cacao; jaune d'OEUF; sel iodé; épaississant (E401; gomme guar); émulsifiant (lécithines de SOJA; E472e); GLUTEN DE BLÉ; dextrose; farine de SOJA; arômes; LACTOSE (LAIT); stabilisant (E450); correcteur d'acidité (E262; E341); colorant (caroténoïdes; E101i); enzymes; agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Peut contenir des traces d'amandes, noisettes, noix, noix de pistache, graines de sésame.

Information générale

Nomenclature douanière	19012000
Code FKB	KB81
Végétalien	non
Végétarien	oui

Dimensions produit

Poids	100 g
-------	-------

Additifs

E160a - caroténoïdes
E300 - acide ascorbique
E450 - diphosphates
E472e - esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras
E401 - alginate de sodium
E101i - riboflavine
E341 - phosphates de calcium
E322 - lécithines de SOJA
E412 - gomme guar
E262 - acétates de sodium

Durabilité

Oeufs	Barn eggs
RTRS soya	Credits

Caractéristiques microbiologiques

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

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100g	AR (1)	Par portion*	AR (2)
énergie	1277 kJ		1277 kJ	15
énergie	305 kcal		305 kcal	15
matières grasses	15 g		15 g	21
acides gras saturés	9,6 g		9,6 g	48
glucides	37 g		37 g	14
sucres	17 g		17 g	19
fibres alimentaires	1,3 g		1,3 g	
Protéines	5,6 g		5,6 g	11
sel	630,0 g		630,0 g	10500

* 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	Oui
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 d'amandes, noisettes, noix, noix de pistache, graines de sésame.

Information sur l'emballage

Détails d'emballage

Emballage primaire	sac (Plastic PE)
Emballage secondaire	boîte américaine (carton ondulé PAP20) Etiquette (papier PAP22) ruban adhésif (plastique PP 05)
Pièces	Pièces / boîte américaine 56
boîte	
EAN	5413476917188
poids net	5,6 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,396 x 0,296 x 0,252
unité de vente	
EAN	5413476969798
poids net	0,1 kg

Palettisation

Détails de la palettisation	
(EURO PALLET STANDARD 1200X800X145MM)	
Nombre boîte américaine / couche 8	
Nombre couche / palette 7	
Nombre boîte américaine / palette 56	
Poids net total palette	314 kg
Poids brut total palette	359 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,909

Conseils d'utilisations

Conditions de stockage

Durée de conservation	270 Jours
Température	max. -18°C

Mode d'emploi

Préchauffer le four à 170°C. Enlevez l'emballage des produits et laissez décongeler à une température ambiante pendant 15 minutes. Laissez cuire les produits pendant 18 à 20 minutes dans un four à vapeur. Dans un four classique, humidifiez les produits avant de cuisson. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT 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)