

Macaron Framboises

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 20012

Dénomination commerciale Pâtisserie rectangulaire surgelée, prête à consommer. Une mousse aromatisée à la vanille avec des framboises et biscuits, saupoudrée de sucre glace.



Liste des ingrédients

framboises (22,5%), crème (LAIT), sucre, eau, poudre d'AMANDES blanchies, blanc d'OEUUF, jaune d'OEUUF, amidon (amidon (BLÉ), amidon), poudre de LAIT entier, coco râpé, farine (BLÉ, BLÉ malté), albumine (OEUUF), gélatine de bœuf, arôme naturel, huiles et graisses végétales (palme), poudre de LAIT écrémé, stabilisant (carraghénanes).

Peut contenir des traces de: Soja, Noisettes, Pistaches.

Information générale

Nomenclature douanière 19059070
Code FKB B252

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Non
palme durable RSPO SG
Oeufs - méthode de production Œufs de poules élevées au sol

Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 100/g
Escherichia coli: < 10/g
Listeria monocytogenes: < 100/g
Moisissures: < 1000/g
Salmonella spp.: Absence dans 25 g
Staphylococcus aureus: < 100/g
Flore mésophile aérobie totale: < 100000/g
Levures: < 1000/g

Dimensions produit

Poids (g) 0,00

Additifs

E407 - carraghénanes

Informations nutritionnelles

| Paramètre | Pour 100 g | AR (1) | Par portion * | AR (2) |
|------------------------|------------|--------|---------------|--------|
| énergie | 1038 kJ | | 1038 kJ | 12 |
| énergie | 249 kcal | | 249 kcal | 12 |
| matières grasses dont: | 15 g | | 15 g | 21 |
| - acides gras saturés | 7 g | | 7 g | 35 |
| glucides dont: | 23 g | | 23 g | 9 |
| - sucres | 18 g | | 18 g | 20 |
| fibres alimentaires | 2,6 g | | 2,6 g | |
| protéines | 5,4 g | | 5,4 g | 11 |
| sel | 0,09 g | | 0,09 g | 2 |

* 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 * | Oui |
| 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 de: Soja, Noisettes, Pistaches.

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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

| | |
|----------------------------------|---|
| Emballage primaire | Undercake (Papier et carton (Majorité) /Plastique_C/PAP 81) Boîte pliante (Carton non ondulé_PAP 21) |
| Emballage secondaire | Ruban adhésif (Plastique_PP 5) Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22) |
| EDU (Boîte américaine) | |
| Pièces per EDU | 6 |
| GTIN | 5413476911445 |
| poids net | 4,20 kg |
| longueur x largeur x hauteur (m) | 0,400 X 0,214 X 0,216 |
| unité de vente | |
| GTIN | 5413476911117 |
| poids net | 0,70 kg |

Détails de la palettisation

| | |
|----------------------------------|--|
| GTIN | 5413476988072 |
| Type de palette | Euro pallet |
| Nombre EDU / couche | 10 |
| Nombre couche / palette | 7 |
| Nombre EDU / palette | 70 |
| Poids net total palette | 294 kg |
| Poids brut total palette | 371 kg |
| longueur x largeur x hauteur (m) | 1,200 X 0,800 X 1,657 |
| Détails de la palettisation | palette (Bois_FOR 50) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22) Interlayer (Carton non ondulé_PAP 21) |

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

| | |
|--|-------------|
| Durée de conservation après décongélation <7°C (jours) | 2 |
| Durée de conservation après production | 360 (jours) |
| Conditions de stockage | max. -18°C |

Mode d'emploi

Laisser décongeler dans le réfrigérateur pendant 3 à 4 heures et servir frais. 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)