

JAVANAIS

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 20074

Dénomination commerciale Pâtisserie rectangulaire surgelée, prête à consommer. Feuilles de biscuits et crème au beurre au café, terminée d'une ganache au chocolat.



Liste des ingrédients

sucres, beurre (LAIT) (20,5%), sirop de glucose, OEUF, poudre d'AMANDES blanchies, farine (BLÉ, BLÉ malté), eau, jaune d'OEUF, chocolat (3,5%) (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, arôme naturel de vanille), sirop de sucre inverti, dextrose, albumine (OEUF), sucre inverti, café instantané (0,7%), LAIT écrémé condensé sucré, émulsifiant (lécithines (SOJA)).

Peut contenir des traces de: Noisettes, Pistaches.

Information générale

Nomenclature douanière 19059070
Code FKB B170

Dimensions produit

Poids (g) 800
Longueur (mm) 360
Largeur (mm) 80
Hauteur (mm) 40

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Oui
cacao durable RAMB
Oeufs - méthode de production Œufs de poules élevées au sol

Additifs

E322 - lécithines (SOJA)

Allégations

Étiquette propre Oui

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

Informations nutritionnelles

| Paramètre | Pour 100 g | AR (1) | Par portion * | AR (2) |
|------------------------|------------|--------|---------------|--------|
| énergie | 1801 kJ | | 1801 kJ | 21 |
| énergie | 432 kcal | | 432 kcal | 22 |
| matières grasses dont: | 27 g | | 27 g | 39 |
| - acides gras saturés | 15 g | | 15 g | 75 |
| glucides dont: | 40 g | | 40 g | 15 |
| - sucres | 30 g | | 30 g | 33 |
| fibres alimentaires | 1,7 g | | 1,7 g | |
| protéines | 6,4 g | | 6,4 g | 13 |
| sel | 0,06 g | | 0,06 g | 1 |

* 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 * | 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: Noisettes, Pistaches.

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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Images de l'emballage



Détails d'emballage

| | |
|----------------------------------|---|
| Emballage primaire | Boîte pliante (Carton non ondulé_PAP 21) Undercake (Papier et carton (Majorité) /Plastique_C/PAP 81) |
| 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 | 5413476911469 |
| poids net | 4,8 kg |
| longueur x largeur x hauteur (m) | 0,400 x 0,214 x 0,216 |
| unité de vente | |
| GTIN | 5413476911131 |
| poids net | 0,800 kg |

Détails de la palettisation

| | |
|----------------------------------|--|
| Type de palette | Euro pallet |
| Nombre EDU / couche | 10 |
| Nombre couche / palette | 7 |
| Nombre EDU / palette | 70 |
| Poids net total palette | 336 kg |
| Poids brut total palette | 414 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 | 12 (mois) |
| 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)