

BAVAROIS AU SPÉCULOOS

Informations produit



Numéro d'article	21735
Dénomination commerciale	Pâtisserie rectangulaire surgelée, des mousses (53%) aux morceaux de spéculoos et une couche croquante (22%) de chocolat praliné et morceaux de spéculoos, entre un biscuit (9%) aux amandes et un biscuit cuiller (9%) imbibé (7%) au sirop de café instantané, décorée (<1%) de morceaux de spéculoos, prête à consommer.



Liste des ingrédients

lait écrémé (LAIT); sucre; spéculoos (11,0%) (farine (BLÉ); sucre; huiles et graisses végétales (palme; colza); sirop de sucre candi; poudre à lever (E500ii); farine de SOJA; sel; cannelle); eau; huiles et graisses végétales (palme; coprah); NOISETTES (6,5%); crème (LAIT); farine (BLÉ; BLÉ malté); jaune d'OEUF; beurre de cacao (2,0%); AMANDES en poudre (2,0%); poudre de LAIT entier; sirop de glucose; pâte de cacao (0,9%); albumine (OEUF); sirop de sucre inverti; gélatine; stabilisant (sorbitol; E418); café instantané (0,2%); émulsifiant (lécithines de SOJA; E433; E471); agent de traitement de la farine (E300).

Ce produit peut contenir des traces d'autres fruits à coque.

Information générale

Nomenclature douanière	19059070
Code FKB	B298
Végétalien	non
Végétarien	non

Dimensions produit

Hauteur	40 mm
Largeur	80 mm
Poids	700 g
Longueur	360 mm

Additifs

E300 - acide ascorbique
E322 - lécithines de SOJA
E500ii - hydrogencarbonate de sodium
E418 - gomme gellane
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E433 - polysorbate 80
E420 - sorbitol

Durabilité

RSPO palme Segregated
Oeufs avec des œufs de poules élevées au sol

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	1545 kJ		1545 kJ	18
énergie	370 kcal		370 kcal	19
matières grasses	21 g		21 g	30
acides gras saturés	10 g		10 g	50
glucides	39 g		39 g	15
sucre	30 g		30 g	33
fibres alimentaires	1,3 g		1,3 g	
Protéines	5,1 g		5,1 g	10
sel	0,19 g		0,19 g	3

* 1 portion = 100 g

Date version: 20220209

Version: 1

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 SO2)	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Ce produit peut contenir des traces d'autres fruits à coque.

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

Information sur l'emballage

Détails d'emballage

Emballage primaire	feuille (Solidboard + PP) boîte pliante (carton massive PAP21)
Emballage secondaire	ruban adhésif (plastique PP 05) boîte américaine (carton ondulé PAP20) Etiquette (papier PAP22)
Pièces	Pièces / boîte pliante 1 Pièces / boîte américaine 6
boîte	
EAN	5413476916532
poids net	4,2 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,4 x 0,214 x 0,216
unité de vente	
EAN	5413476916495
poids net	0,7 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,385 x 0,095 x 0,065

Palettisation

Détails de la palettisation

(EURO PALLET STANDARD 1200X800X145MM)

Nombre boîte américaine / couche 10

Nombre couche / palette 7

Nombre boîte américaine / palette 70

Poids net total palette 294 kg

Poids brut total palette 377 kg

longueur x largeur x hauteur (m) 1,200 x 0,800 x 1,657

Conseils d'utilisations

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	360 Jours
Température	max. -18°C
Durée de conservation après décongélation <7°C (jours)	2

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)