

COOKIES & CREAM SPECULOOS

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 21735

Dénomination commerciale Pâtisserie rectangulaire surgelée, prête à servir. Mousse aux morceaux de speculoos, couche de chocolat croustillant, génoise imbibée de sirop de café instantané, décorée avec des morceaux de speculoos.



Liste des ingrédients

crème (LAIT), sucre, speculoos (12,5%) (farine de BLÉ, sucre candi, huile de palme, sucre de canne, farine de SOJA, sucre inverti, huile de colza, huile de coprah, cannelle, noix muscade, poudre à lever (E500)), eau, NOISETTES, farine (farine de BLÉ, BLÉ malté), jaune d'OEUF, beurre de cacao, poudre d'AMANDES blanchies, sirop de glucose, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, albumine (OEUF), sirop de sucre inverti, gélatine de bœuf, café instantané, émulsifiant (lécithines (SOJA)), poudre de LAIT écrémé, stabilisant (carraghénanes).

Peut contenir des traces de: Pistaches.

Information générale

Nomenclature douanière 19059070
Code FKB B298

Dimensions produit

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

Informations diététiques et durabilité

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

Additifs

E322 - lécithines (SOJA)
E500 - carbonates de sodium
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E422 - glycérol
E407 - carraghénanes

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	1553 kJ		1553 kJ	18
énergie	372 kcal		372 kcal	19
matières grasses dont:	23 g		23 g	33
- acides gras saturés	11 g		11 g	55
glucides dont:	36 g		36 g	14
- sucres	28 g		28 g	31
fibres alimentaires	1,4 g		1,4 g	
protéines	5,2 g		5,2 g	10
sel	0,14 g		0,14 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	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: 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	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	5413476916532
poids net	4,20 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,400 X 0,214 X 0,216
unité de vente	
GTIN	5413476916495
poids net	0,70 kg

Détails de la palettisation

GTIN	5413476311290
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	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)