

Pistolet jumbo

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 22575

Dénomination commerciale Pâte levée surgelée,
pistolet, prêt à cuire.

BANQUET
DEPUIS **D'OR** 1983



Liste des ingrédients

farine (BLÉ, BLÉ malté), eau, levure, sel iodé (sel; iodate de potassium), dextrose, émulsifiant (E472e), farine de SOJA, huiles et graisses végétales (colza), enzymes (BLÉ), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Peut contenir des traces de: Œufs, Lait, Noisettes, Graines de sésame.

Information générale

Nomenclature douanière 19059030

Code FKB B268

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Oui

Végétarien Oui

Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 1000/g

Enterobacteriaceae: < 10/g

Staphylococcus aureus: < 100/g

Flore mésophile aérobie totale: < 50000/g

Levures: < 1000/g

Dimensions produit

Poids (g) 90

Additifs

E300 - acide ascorbique

E472e - esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des
mono- et diglycérides d'acides gras

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1036 kJ		933 kJ	11
énergie	244 kcal		220 kcal	11
matières grasses dont:	1,3 g		1,2 g	2
- acides gras saturés	1 g		0,9 g	5
glucides dont:	50 g		45 g	17
- sucres	1 g		0,9 g	1
fibres alimentaires	1,5 g		1,4 g	
protéines	7,7 g		7 g	14
sel	1,3 g		1,2 g	20

* 1 portion = 90 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	Non
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	Non
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 de: Œufs, Lait, Noisettes, Graines de sésame.

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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire	Sac (Plastique_HDPE 2)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Ruban adhésif (Plastique_PP 5) Etiquette (Papier_PAP 22)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	60
GTIN	5413476918307
poids net	5,4 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,596 x 0,396 x 0,227
unité de vente	
GTIN	5413476984982
poids net	0,090 kg

Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	4
Nombre couche / palette	8
Nombre EDU / palette	32
Poids net total palette	173 kg
Poids brut total palette	217 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,961
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22)

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	270 (jours)
Conditions de stockage	max. -18°C

Mode d'emploi

Décongélation: 10 min à température ambiante. Préchauffage: four à 230°C. Cuisson: 10-12 min à 185-200°C. Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre indicatif, le temps de cuisson exact et la température dépendent du type d'équipement. 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)