Vandemoortele Europe NV
Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium)
www.vandemoortele.com

Pistolet blanc cuit sur sole

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 56063

Dénomination commerciale Petit pain blanc surgelé, précuit, prêt à cuire.

Liste des ingrédients

farine (BLÉ, SEIGLE, BLÉ malté), eau, levure, sel, gluten de BLÉ, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), levuredésactivée.

Peut contenir des traces de: Œufs, Soja, Lait, Amandes, Noix de pécan, Graines de sésame.

Information générale

Nomenclature douanière	19059080
Code FKB	B391

Dimensions produit

Poids (g)	70
Longueur (mm)	105

Informations diététiques et durabilité

Végétalien	Oui
Végétarien	Oui

Additifs

E300 - acide ascorbique

Allégations

Étiquette propre	Oui

Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 100/g
Escherichia coli: < 10/g
Moisissures: < 500/g
Staphylococcus aureus: < 100/g
Flore mésophile aérobie totale: < 10000/g
Levures: < 500/g

© tous droits réservés

Vandemoortele Europe NV
Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium)
www.vandemoortele.com

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1026 kJ		718 kJ	9
énergie	242 kcal		169 kcal	8
matières grasses dont:	0,9 g		0,6 g	1
- acides gras saturés	0,5 g		0,5 g	3
glucides dont:	50 g		35 g	13
- sucres	2,9 g		2 g	2
fibres alimentaires	3 g		2,1 g	
protéines	6,9 g		4,8 g	10
sel	1,2 g		0,83 g	14

* 1 portion = 70 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	Non
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 SO2)	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Peut contenir des traces de: Œufs, Soja, Lait, Amandes, Noix de pécan, Graines de sésame.
(*) Pour tout type de noix et céréales contenant du gluten, voir la liste des ingrédients.

© tous droits réservés

Vandemoortele Europe NV
Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium)
www.vandemoortele.com

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire	Tube de film (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	50
GTIN	5413476314079
poids net	3,50 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,396 X 0,296 X 0,309
unité de vente	
GTIN	5413476314062
poids net	0,07 kg

Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	6
Nombre EDU / palette	48
Poids net total palette	168 kg
Poids brut total palette	210 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 X 0,800 X 1,999
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22)

© tous droits réservés

Vandemoortele Europe NV
Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium)
www.vandemoortele.com

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	12 (mois)
Conditions de stockage	max. -18°C

Mode d'emploi

Décongélation (min.): 10-15. Température de décongélation (°C): Température ambiante. Temps de cuisson (fourconventionnel)/décongelé (min.): 8-13. Température de cuisson (four conventionnel) (°C): 200-210°C. Temps de cuisson (four à airpulsé)/décongelé (min.): 8-13. Température de cuisson (four à air pulsé)(°C): 180-190°C. Four conventionnel (condition): à lavapeur. Four à air pulsé (condition): à la vapeur. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

INFORMATION GÉNÉRALE

Certificats

IFS

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)

© tous droits réservés