

Couque framboise mascarpone

Informations produit



Numéro d'article	26701
Dénomination commerciale	Pâte levée feuilletée surgelée, viennoiserie rectangulaire garnie (14,5%) avec une garniture de la mascarpone-fromage et une garniture (14,5%) à base de framboises (4,5%), prêt à cuire.

Liste des ingrédients

farine (BLÉ); eau; huiles et graisses végétales (palme; colza); sucre; LAIT entier; framboises; sirop de glucose-fructose; agent d'enrobage (E966); levure; amidon modifié; OEUF; poudre de mascarpone (LAIT) (0,9%); sel; fromage blanc en poudre (LAIT); gluten de BLÉ; émulsifiant (E472e; E471); épaississant (E466; E440; E460i; gomme xanthane); arômes (LAIT); acidifiant (E296; acide lactique); correcteur d'acidité (E331); stabilisant (E460i); concentré de carotte; jus concentré de baie du sureau; arômes; agent de traitement de la farine (acide ascorbique; E920); enzymes (BLÉ); poudre de LAIT écrémé; arôme naturel.

Peut contenir des traces de: soja, graines de sésame, noisettes, amandes, noix de pécan.

Information générale

Nomenclature douanière	1901200000
Code FKB	KB55
Végétalien	non
Végétarien	oui

Dimensions produit

Poids	100 g
-------	-------

Additifs

E300 - acide ascorbique
E920 - L-cystéine
E472e - esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E331 - citrates de sodium
E460i - cellulose microcristalline
E466 - carboxyméthylcellulose
E440 - pectines
E296 - acide malique
E415 - gomme xanthane
E966 - lactitol
E460i - cellulose microcristalline
E270 - acide lactique
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras

Durabilité

RSPO palme	Segregated
------------	------------

Caractéristiques microbiologiques

Salmonelle 0/25g
Enterobacterie < 10000/g
Moisissures < 1000/g
Bacillus cereus < 100/g
Staph.aureus < 100/g
E.Coli < 10/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100g	AR (1)	Par portion*	AR (2)
énergie	1332 kJ		1332 kJ	16
énergie	318 kcal		318 kcal	16
matières grasses	16 g		16 g	23
acides gras saturés	7,5 g		7,5 g	38
glucides	37 g		37 g	14
sucres	11 g		11 g	12
fibres alimentaires	1,4 g		1,4 g	
Protéines	5,3 g		5,3 g	11
sel	0,71 g		0,71 g	12

* 1 portion = 100 g

Date version: 20210716

Version: 5

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	Non
Lait et produits à base de	Oui
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: soja, graines de sésame, noisettes, amandes, noix de pécan.

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

Information sur l'emballage

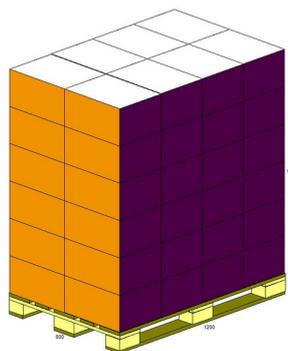
Détails d'emballage

Emballage primaire	film double (plastique LDPE 04)
Emballage secondaire	boîte américaine (carton ondulé PAP20) ruban adhésif (plastique PP 05) Etiquette (papier PAP22) colle (GLUE SUPRA 100)
Pièces boîte	Pièces / boîte américaine 80
EAN	5413476928283
poids net	8 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,398 x 0,298 x 0,256
unité de vente	
EAN	5413476301147
poids net	0,1 kg

Palettisation

Détails de la palettisation

(PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM)	
Nombre boîte américaine / couche 8	
Nombre couche / palette 6	
Nombre boîte américaine / palette 48	
Poids net total palette	384 kg
Poids brut total palette	429 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,681



Conseils d'utilisations

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	12 Mois
Température	max. -18°C

Mode d'emploi

Décongélation: 30 min à température ambiante.
Préchauffage: four à 200°C. Cuisson: 20-25 min à 200 +/-10°C.
Produit avec agent de brillance: pour le meilleur résultat
cuit sans buée. Ces conseils d'utilisation sont donnés à
titre indicatif, le temps de cuisson exact et la température
dépendent du type de four. NE JAMAIS RECONGELER UN
PRODUIT DECONGELÉ.

Information générale

Date version: 20210716

Version: 5

Certificats

BRC

IFS

Permission 3110/00/0006

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)