

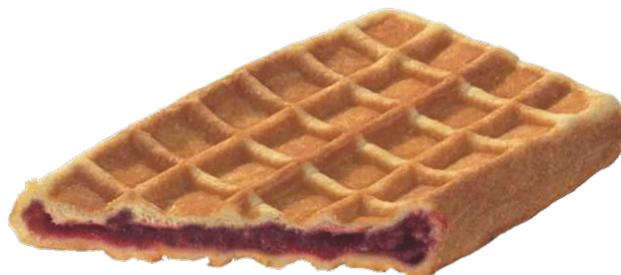
## Gaufre aux cerises, 160g

PÂTISSERIE  
DU CHEF

### INFORMATIONS PRODUIT

**Numéro d'article** 12616

**Dénomination commerciale** Gaufre aux cerises, cuite et surgelée.



### Liste des ingrédients

cerises (43,5%), farine (BLÉ, BLÉ malté), eau, sucre, huiles et graisses végétales (palme, colza), beurre (LAIT) (2,5%), amidon modifié, levure, sel, poudre de LAIT entier, émulsifiant (E471), poudre d'OEUF, acidifiant (acide citrique), antioxydant (acide ascorbique), colorant (E160a(iii)).

Ce produit peut contenir des noyaux.

### Information générale

**Nomenclature douanière** 19053299  
**Code FKB** A20

### Dimensions produit

**Poids (g)** 160  
**Longueur (mm)** 140  
**Largeur (mm)** 80  
**Hauteur (mm)** 20

### Informations diététiques et durabilité

**Végétalien** Non  
**Végétarien** Oui  
**palme durable** RSPO SG  
**Oeufs - méthode de production** Œufs de poules élevées en plein air

### Additifs

E471 - mono- et diglycérides d'acides gras  
E330 - acide citrique  
E160a(iii) - bêta-carotène  
E300 - acide ascorbique

### Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 100/g  
Escherichia coli: < 10/g  
Listeria monocytogenes: Absence dans 25 g  
Moisissures: < 1000/g  
Salmonella spp.: Absence dans 25 g  
Staphylococcus aureus: < 100/g  
Flore mésophile aérobie totale: < 10000/g  
Levures: < 10000/g

## Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	993 kJ		1588 kJ	19
énergie	236 kcal		378 kcal	19
matières grasses dont:	8,5 g		14 g	20
- acides gras saturés	4,5 g		7,2 g	36
glucides dont:	35 g		55 g	21
- sucres	11 g		17 g	19
fibres alimentaires	1,9 g		3 g	
protéines	4,5 g		7,2 g	14
sel	0,7 g		1,1 g	18

\* 1 portion = 160 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	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 SO <sub>2</sub> )	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

(\*) 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) Etiquette (Papier_PAP 22) Ruban adhésif (Plastique_PP 5)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	24
GTIN	5413476900494
poids net	3,84 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,298 x 0,198 x 0,156
unité de vente	
GTIN	5413476945198
poids net	0,160 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,140 x 0,080 x 0,020

### Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	16
Nombre couche / palette	10
Nombre EDU / palette	160
Poids net total palette	614 kg
Poids brut total palette	674 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,705
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Interlayer (Carton non ondulé_PAP 21) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22)

## CONSEILS D'UTILISATIONS

### Conditions de stockage

Durée de conservation après décongélation à 20°C (jours)	5
Durée de conservation après production	365 (jours)
Conditions de stockage	max. -18°C

### Mode d'emploi

Laisser décongeler les gaufres pendant environ 2 heures à température ambiante. Pour les gaufres croquantes, mettez les produits directement du congélateur dans un four préchauffé (à 120°C) pendant 8 à 10 min. Réchauffer au micro-ondes. Après décongélation, les produits peuvent être conservés pendant 10 jours à max. 7°C et 5 jours à max. 20°C. Bien que toutes les précautions aient été prises pour enlever les noyaux des fruits, il peut en rester. **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)