

Gâteau triple chocolat (12P)

PÂTISSERIE
DU CHEF

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 50248

Dénomination commerciale Gâteau rond surgelé au chocolat belge, fourré et décoré de ganache au chocolat belge (14%), décoré de copeaux de chocolat** (3,5%) et de poudre de cacao, prêt à consommer.

**Les copeaux de chocolat ne sont pas d'origine belge.



Liste des ingrédients

sucre, huiles et graisses végétales (colza), pâte de cacao, crème (LAIT), OEUF, farine (BLÉ), eau, beurre (LAIT) (4%), amidon (BLÉ), poudre de cacao dégraissé (2%), poudre d'OEUF, beurre de cacao, sirop de sucre inverti, lait écrémé (LAIT), amidon modifié, poudre à lever (E341, E450, E500), émulsifiant (lécithines (SOJA), E472e, E481, E472b), sel, poudre de lactosérum doux (LAIT), lactoprotéines (LAIT), huile de beurre (LAIT), stabiliser (E401), correcteur d'acidité (E501i), arôme naturel.

Peut contenir des traces de: Amandes, Noisettes, Noix de pécan, Pistaches, Noix.

Information générale

Nomenclature douanière 19059070
Code FKB A302C12

Dimensions produit

Poids (g) 1320

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Oui
soja durable RTRS Credits
cacao durable RAMB
Oeufs - méthode de production Œufs de poules élevées au sol

Additifs

E450 - diphosphates
E500 - carbonates de sodium
E341 - phosphates de calcium
E481 - stéaroyl-2-lactylate de sodium
E472e - esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras
E472b - esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras
E401 - alginate de sodium
E322 - lécithines (SOJA)
E501i - carbonate de potassium

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: < 500/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1932 kJ		2125 kJ	25
énergie	464 kcal		511 kcal	26
matières grasses dont:	32 g		36 g	51
- acides gras saturés	12 g		13 g	65
glucides dont:	37 g		41 g	16
- sucres	28 g		31 g	34
fibres alimentaires	2,8 g		3,1 g	
protéines	4,4 g		4,8 g	10
sel	0,43 g		0,47 g	8

* 1 portion = 110 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 *	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: Amandes, Noisettes, Noix de pécan, Pistaches, Noix.

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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire	UndercakeUndercake (Papier et carton (Majorité) /Plastique_C/PAP 81) UndercakeUndercake (Carton non ondulé_PAP 21) Film (Plastique_PP 5) Boîte pliante (Carton ondulé_PAP 20) EtiquetteEtiquette (Papier_PAP 22) EtiquetteEtiquette (Papier_PAP 22)
Emballage secondaire	Wrap around (Carton ondulé_PAP 20)
EDU (Wrap around)	
Pièces per EDU	4
GTIN	5413476987402
poids net	5,28 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,288 x 0,280 x 0,267
unité de vente	
GTIN	5413476987419
poids net	1,320 kg

Détails de la palettisation

GTIN	5413476316073
Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	12
Nombre couche / palette	6
Nombre EDU / palette	72
Poids net total palette	380 kg
Poids brut total palette	465 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,747
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22) Cornière (Carton non ondulé_PAP 21) Interlayer (Carton ondulé_PAP 20)

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après décongélation <7°C (jours)	4
Durée de conservation après production	12 (mois)
Conditions de stockage	max. -18°C

Mode d'emploi

Enlever l'emballage avant de décongeler. Laisser décongeler au réfrigérateur pendant 7 heures. Après décongélation consommer avant 4 jours. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ.

INFORMATION GÉNÉRALE

Certificats

BRCGS & 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)