

## MINI CROISSANT GELFINOR

DEPUIS 1978  
**GELFINOR**  
LE FEUILLETAGE À VOTRE IMAGE

### INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 38703

Dénomination commerciale Pâte levée feuilletée  
surgelée au beurre, mini croissant, prêt à pousser.



### Liste des ingrédients

farine (BLÉ), beurre (LAIT) (23%), eau, sucre, levure, poudre de LAIT entier, gluten de BLÉ, sel, levain de BLÉ dévitalisé deshydraté, poudre de lactosérum doux (LAIT), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), curcuma, enzymes.

Peut contenir des traces de: Œufs, Soja, Amandes.

### Information générale

Nomenclature douanière 19012000  
Code FKB K246

### Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non  
Végétarien Oui

### Allégations

Étiquette propre Oui

### Dimensions produit

Poids (g) 25

### Additifs

E300 - acide ascorbique

### Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 100/g  
Escherichia coli: < 10/g  
Enterobacteriaceae: < 10000/g  
Moisissures: < 1000/g  
Salmonella spp.: Absence dans 25 g  
Staphylococcus aureus: < 100/g

## Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1564 kJ		391 kJ	5
énergie	374 kcal		94 kcal	5
matières grasses dont:	20 g		5 g	7
- acides gras saturés	13 g		3,2 g	16
glucides dont:	41 g		10 g	4
- sucres	7,1 g		1,8 g	2
fibres alimentaires	2 g		< 0,5 g	
protéines	6,4 g		1,6 g	3
sel	0,95 g		0,24 g	4

\* 1 portion = 25 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	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

Peut contenir des traces de: Œufs, Soja, Amandes.

(\*) 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 4)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Ruban adhésif (Plastique_PP 5) Etiquette (Papier_PAP 22)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	250
GTIN	3461181387033
poids net	6,25 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,398 x 0,298 x 0,140
unité de vente	
GTIN	3461180387034
poids net	0,025 kg

### Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	14
Nombre EDU / palette	112
Poids net total palette	700 kg
Poids brut total palette	769 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 2,105
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Etiquette (Papier_PAP 22) Interlayer (Carton ondulé_PAP 20) Film étirable (Plastique_LDPE 4)

## CONSEILS D'UTILISATIONS

### Conditions de stockage

Durée de conservation après production	9 (mois)
Conditions de stockage	max. -18°C

### Mode d'emploi

Pousse: 2h30 +/-15 min à 28°C (80% d'humidité). Dorer à l'oeuf. Préchauffer le four. Cuisson: 10 +/-2 min à 180 +/-10°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

### Certificats

IFS & BRCGS

### 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)