

MINI CHAUSSON AUX POMMES



INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 52415

Dénomination commerciale Pâte feuilletée surgelée au beurre, mini chausson, garnie de purée de pommes (20,5%), prêt à cuire.

Design Rayage Standard



Liste des ingrédients

farine (BLÉ), beurre (LAIT) (27%), purée de pommes, eau, sucre, OEUF, sel.

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

Information générale

Nomenclature douanière 19012000
Code FKB K165

Dimensions produit

Poids (g) 40

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Oui
Halal Oui
Oeufs - certification Label rouge
Oeufs - méthode de production Œufs de poules élevées en plein air

Allégations

Sans additifs alimentaires Oui
Étiquette propre Oui

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	1475 kJ		590 kJ	7
énergie	354 kcal		142 kcal	7
matières grasses dont:	23 g		9,2 g	13
- acides gras saturés	15 g		5,8 g	29
glucides dont:	32 g		13 g	5
- sucres	7,8 g		3,1 g	3
fibres alimentaires	1,5 g		0,6 g	
protéines	4,3 g		1,7 g	3
sel	0,69 g		0,27 g	5

* 1 portion = 40 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 ₂)	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

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

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

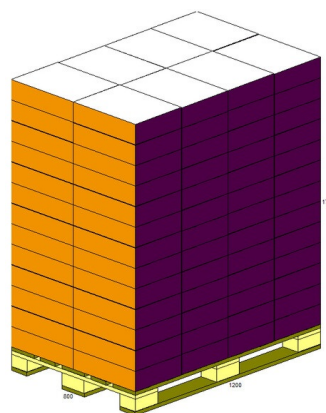
INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire	Film (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	112
GTIN	3461181524155
poids net	4,48 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,400 x 0,300 x 0,125
unité de vente	
GTIN	3461180524156
poids net	0,040 kg

Détails de la palettisation

GTIN	3461182524154
Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	13
Nombre EDU / palette	104
Poids net total palette	466 kg
Poids brut total palette	534 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,770
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Interlayer (Carton ondulé_PAP 20) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22)



CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

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

Mode d'emploi

Décongélation: 60min à température ambiante. Préchauffage: four à 220°C. Cuisson: 20 +/-2min à 200 +/-10°C. Sans buée;Oura ouvert. 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

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)