

MINI PAIN CHOCOLAT PREPOUSSE

Informations produit



Numéro d'article
Dénomination commerciale

52277

Pâte levée feuilletée surgelée au beurre, pain au chocolat (chocolat 10%), prêt à cuire.

BANQUET
DEPUIS 1983
D'OR

Liste des ingrédients

farine (BLÉ CRC®); beurre (LAIT) (21,0%); eau; sucre; levure; pâte de cacao; OEUF; gluten de BLÉ; sel; poudre de LAIT entier; beurre de cacao; poudre de lactosérum doux (LAIT); émulsifiant (lécithines); agent de traitement de la farine (acide ascorbique); enzymes.

Peut contenir des traces de: soja. CRC® = Culture Raisonnée Contrôlée.

Information générale

Nomenclature douanière	19012000
Code FKB	KB223
Végétalien	non
Végétarien	oui
Halal	oui

Dimensions produit

Poids	35 g
-------	------

Additifs

E322 - lécithines
E300 - acide ascorbique

Durabilité

Oeufs	à partir d'œufs sous certification Label Rouge
-------	------------------------------------------------

Caractéristiques microbiologiques

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

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100g	AR (1)	Par portion*	AR (2)
énergie	1621 kJ		567 kJ	7
énergie	388 kcal		136 kcal	7
matières grasses	21 g		7,3 g	10
acides gras saturés	13 g		4,5 g	23
glucides	41 g		14 g	5
sucres	11 g		3,9 g	4
fibres alimentaires	2,0 g		0,7 g	
Protéines	8,2 g		2,9 g	6
sel	0,77 g		0,27 g	5

* 1 portion = 35 g

Date version: 20211008

Version: 4

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. CRC® = Culture Raisonnée Contrôlée.

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

Information sur l'emballage

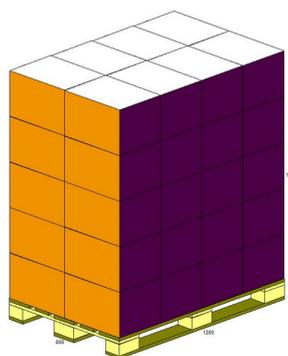
Détails d'emballage

Emballage primaire	film (plastique LDPE 04)
Emballage secondaire	boîte américaine (carton ondulé PAP20) ruban adhésif (plastique PP 05) colle (GLUE TRANS SUPRA 100 COOL) Etiquette (papier PAP22)
Pièces	Pièces / boîte américaine 192
boîte	
EAN	3461181522779
poids net	6,72 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,398 x 0,298 x 0,313
unité de vente	
EAN	3461180522770
poids net	0,035 kg

Palettisation

Détails de la palettisation

(PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM)	
Nombre boîte américaine / couche	8
Nombre couche / palette	5
Nombre boîte américaine / palette	40
Poids net total palette	269 kg
Poids brut total palette	309 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,710



Conseils d'utilisations

Conditions de stockage

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

Mode d'emploi

Décongélation : 20min à température ambiante.
Préchauffage: four à 170°C. Cuisson: 12 +/-2min à 170°C, oura ouvert. 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 DECONGELE.

Information générale

Date version: 20211008

Version: 4

Certificats

BRC

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)