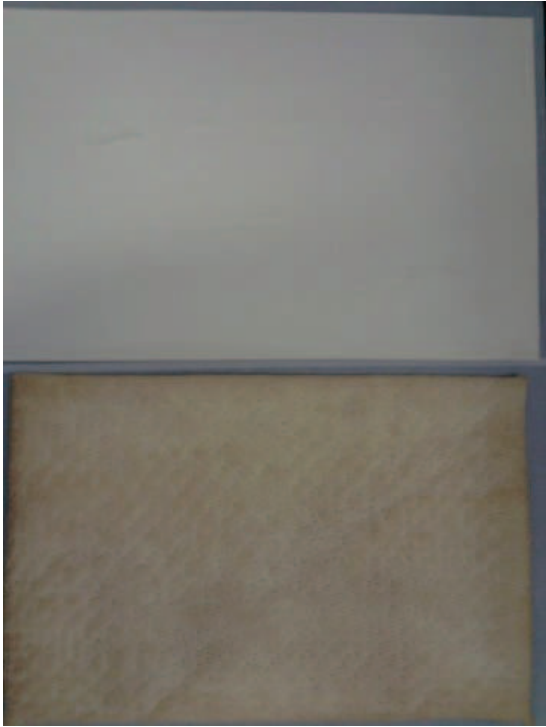


Plaque de pâte feuilletée 2,5 mm

Informations produit



Numéro d'article

4750

Dénomination commerciale

Pâte feuilletée surgelée, plaques, prêt à cuire

Pâte (100,0%)



Liste des ingrédients

farine: BLÉ; eau; huiles et graisses végétales (palme); sel; émulsifiant: E471; arômes.

Produit dans une usine qui utilise soja, lait, oeufs, fruits à coque.

Information générale

Nomenclature douanière	19012000
Code FKB	B01
Végétalien	Oui
Végétarien	Oui

Dimensions produit

Poids	625 g
-------	-------

Additifs

E471	mono- et diglycérides d'acides gras
------	-------------------------------------

Caractéristiques microbiologiques

Enterobacterie	<100/g
Levures	<1000/g
Moisissures	<1000/g
Flore mésophile totale	<1.000.000/g
E.Coli	<10/g
Staph.aureus	<100/g
Salmonelle	0/25g
Bacillus cereus	<100/g

Plaque de pâte feuilletée 2,5 mm

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100g	AR (1)	Par portion*	AR (2)
Energie	389 kcal		389 kcal	19 %
Energie	1.622 kJ		1.622 kJ	
Matière grasses	25 g		25 g	36 %
Acides gras saturés	14 g		14 g	69 %
Glucides	34 g		34 g	13 %
Sucres	0,6 g		0,6 g	1 %
Fibres alimentaires	0,8 g		0,8 g	
Protéines	6,0 g		6,0 g	12 %
Sel	1,0 g		1,0 g	17 %

* 1 portion = 100 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	Non
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

Produit dans une usine qui utilise soja, lait, oeufs, fruits à coque.

Plaque de pâte feuilletée 2,5 mm**Information sur l'emballage****Détails de l'emballage**

Emballage primaire

- film rétractable double (plastic PE)
- feuille intercalaire (papier)

Emballage secondaire

- plateau (carton ondulé)
- Etiquette (papier)

Pièces / plateau 16

plateau

EAN	5413476047502
poids net	10 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,590 x 0,406 x 0,075

Unité de vente

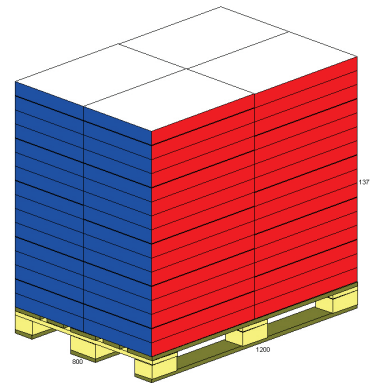
EAN	5413476937735
poids net	625 g

Palettisation

Détails de la palettisation

- Europalette (bois)
- Intercalaires (papier)
- Etiquette (plastic PE)
- film stretch (plastic PE)

Nombre plateau / couche	4
Nombre couche / palette	16
Nombre plateau / palette	64
Poids net total palette	640 kg
Poids brut total palette	704 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,345



Plaque de pâte feuilletée 2,5 mm**Conseils d'utilisations****Conditions de stockage**

Durée de conservation	18 Mois
Température de stockage	max. -18°C

Mode d'emploi

Durée de décongélation (min.) :10
Température de cuisson (four conventionnel)(°C) :220
Info :Après décongélation couper et travailler. Le temps de cuisson dépend de la forme et de l'épaisseur du produit.
NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

Information générale**Certificats**

BRC
IFS
Agrément 51-454-06

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)