

Description :

Pain au chocolat au beurre prêt à cuire, pâte levée feuilletée surgelée fourrée de chocolat

Marque : VANDEMOORTELE EUROPE

**Calibre :** 70 g**Conditionnement :** 1 ct x 114 pc**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 7.980**Unité Minimum de Commande (UMC) :** CT**Unité de facturation :** PC**DLUO/DLC en jours :** 365**Etat du produit :** Pré poussé**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Décongélation : 15 min à température ambiante. Préchauffage : four à 170°C. Cuisson : 16 +/- 2 min à 170 +/- 10°C. Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre indicatif, le temps de cuisson exact et la température dépendent du type de four.

LES PLUS PRODUITS :

10% chocolat

Au beurre 17,5%

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 70 g
Energie	1532 Kj / 366 Kcal	1072 Kj / 256 Kcal
Protéines (g)	7.9	5.5
Glucides (g)	43	30.1
dont Sucres (g)	12	8.4
Matières grasses (g)	18	12.6
dont Acides Gras Saturés (g)	11	7.7
Fibres alimentaires (g)	1.8	1.3
Sel (g)	0.8	0.6
Sodium (mg)	315	221
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.44

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)**Fréquence pour 20 repas successifs :** Non concerné**Classification :** Non concerné par la classification GEMRCN

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;

Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Nutriscore_E

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Farine de blé	Union européenne

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballer : N/C

Dénomination légale de vente : Pâte levée feuilletée surgelée au beurre, pain au chocolat (chocolat 10%), prêt à cuire

INGREDIENTS :

Farine (BLE), beurre (LAIT) (17,5%), eau, sucre, levure, pâte de cacap, gluten de BLE, OEUF, sel, beurre de cacao, émulsifiant (lécithines), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Nom du fournisseur : 103554 VANDEMOORTELE EUROPE
Code douanier : 19012000

Méthode de conservation : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Code EAN : 3461181548045

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39.800 x l 29.800 x h 31.300
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 171.500
Nb d'UMC / couche : 8
Nb couches / palette : 5

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.