

## HUITS

### Informations produit



<b>Numéro d'article</b>	<b>21934</b>
<b>Dénomination commerciale</b>	Pâte levée feuilletée prépoussée et surgelée, avec une garniture de crème pâtissière (49%) au goût de vanille, dans la forme d'un huit, prêt-à-cuire.

#### Liste des ingrédients

eau; farine (BLÉ; BLÉ malté); sucre; huiles et graisses végétales (palme; colza); OEUF; amidon modifié; poudre de LAIT écrémé; poudre de LAIT entier; levure; sel iodé; jaune d'OEUF; épaississant (gomme guar; E401); GLUTEN DE BLÉ; stabilisant (E450); émulsifiant (E471; E472e); farine de SOJA; dextrose; LACTOSE (LAIT); arômes; colorant (caroténoïdes; E101i); correcteur d'acidité (acide citrique; E262; E341); agent de traitement de la farine (acide ascorbique); enzymes.

*Peut contenir traces d'amandes, noisettes, noix, noix de pistache, graines de sésame.*

#### Information générale

Code FKB	C370
Végétalien	non
Végétarien	oui

#### Dimensions produit

Poids	100 g
-------	-------

#### Additifs

E160a - caroténoïdes  
 E300 - acide ascorbique  
 E450 - diphosphates  
 E471 - mono- et diglycérides d'acides gras  
 E472e - esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras  
 E401 - alginate de sodium  
 E101i - riboflavine  
 E341 - phosphates de calcium  
 E412 - gomme guar  
 E262 - acétates de sodium  
 E330 - acide citrique

#### Durabilité

RSPO palme	Mass Balance
Oeufs	avec des œufs de poules élevés au sol
RTRS soya	Credits

#### Caractéristiques microbiologiques

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

#### Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100g	AR (1)	Par portion*	AR (2)
énergie	981 kJ		981 kJ	12
énergie	234 kcal		234 kcal	12
matières grasses	9,8 g		9,8 g	14
acides gras saturés	4,9 g		4,9 g	25
glucides	31 g		31 g	12
sucres	13 g		13 g	14
fibres alimentaires	1,0 g		1,0 g	
Protéines	4,6 g		4,6 g	9
sel	0,74 g		0,74 g	12

\* 1 portion = 100 g

Date version: 20181004

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	Oui
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 traces d'amandes, noisettes, noix, noix de pistache, graines de sésame.*

**Information sur l'emballage****Détails d'emballage**

Emballage primaire	sac (Plastic PE)
Emballage secondaire	boîte américaine (carton ondulé PAP20) Etiquette (papier PAP22) ruban adhésif (plastique PP 05)
Pièces	Pièces / boîte américaine 40
boîte	
EAN	5400766003706
poids net	4 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,398 x 0,298 x 0,15
unité de vente	
EAN	5400766013705
poids net	0,1 kg

**Palettisation****Détails de la palettisation**

(EURO PALLET STANDARD 1200X800X145MM)	
Nombre boîte américaine / couche 8	
Nombre couche / palette 11	
Nombre boîte américaine / palette 88	
Poids net total palette	352 kg
Poids brut total palette	410 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,795

**Conseils d'utilisations****Conditions de stockage**

Durée de conservation après production	180 Jours
Température	max. -18°C

**Mode d'emploi**

Prenez l'emballage et laissez décongeler les produits pendant 15 minutes à température ambiante. Préchauffez le four à 170°C. Faites cuire les produits pendant 18-20 minutes avec de la vapeur. Dans un four classique, humidifiez les produits avant de cuisson. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

**Information générale****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)