

## Couque framboise mascarpone

### Informations produit



Numéro d'article	26701
Dénomination commerciale	Pâte levée feuilletée surgelée, viennoiserie rectangulaire garnie (14,5%) avec une garniture de la mascarpone-fromage et une garniture (14,5%) à base de framboises (4,5%), prêt à cuire.

### Liste des ingrédients

farine (BLÉ); eau; huiles et graisses végétales (palme; colza); sucre; LAIT entier; framboises; sirop de glucose-fructose; agent d'enrobage (E966); levure; amidon modifié; OEUF; poudre de mascarpone (LAIT) (0,9%); sel; fromage blanc en poudre (LAIT); gluten de BLÉ; émulsifiant (E472e; E471); épaississant (E466; E440; E460i; gomme xanthane); arômes (LAIT); acidifiant (E296; acide lactique); correcteur d'acidité (E331); stabilisant (E460i); concentré de carotte; jus concentré de baie du sureau; arômes; agent de traitement de la farine (acide ascorbique; E920); enzymes (BLÉ); poudre de LAIT écrémé; arôme naturel.

Peut contenir des traces de: soja, graines de sésame, noisettes, amandes, noix de pécan.

### Information générale

Nomenclature douanière	19012000
Code FKB	KB55
Végétalien	non
Végétarien	oui

### Dimensions produit

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

### Additifs

E300 - acide ascorbique  
E920 - L-cystéine  
E472e - esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras  
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras  
E331 - citrates de sodium  
E460i - cellulose microcristalline  
E466 - carboxyméthylcellulose  
E440 - pectines  
E296 - acide malique  
E415 - gomme xanthane  
E966 - lactitol  
E460i - cellulose microcristalline  
E270 - acide lactique  
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras

### Durabilité

RSPO palme	Segregated
------------	------------

### Caractéristiques microbiologiques

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

### Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100g	AR (1)	Par portion*	AR (2)
énergie	1332 kJ		1332 kJ	16
énergie	318 kcal		318 kcal	16
matières grasses	16 g		16 g	23
acides gras saturés	7,5 g		7,5 g	38
glucides	37 g		37 g	14
sucres	11 g		11 g	12
fibres alimentaires	1,4 g		1,4 g	
Protéines	5,3 g		5,3 g	11
sel	0,71 g		0,71 g	12

\* 1 portion = 100 g

Date version: 20201023

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 SO <sub>2</sub> )	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Peut contenir des traces de: soja, graines de sésame, noisettes, amandes, noix de pécan.

## Information sur l'emballage

### Détails d'emballage

Emballage primaire	film double (plastique LDPE 04)
Emballage secondaire	boîte américaine (carton ondulé PAP20) ruban adhésif (plastique PP 05) Etiquette (papier PAP22) colle (GLUE SUPRA 100)
Pièces boîte	Pièces / boîte américaine 80
EAN	5413476928283
poids net	8 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,398 x 0,298 x 0,256
unité de vente	
EAN	5413476928283
poids net	0,1 kg

### Palettisation

#### Détails de la palettisation

(PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM)

Nombre boîte américaine / couche 8

Nombre couche / palette 6

Nombre boîte américaine / palette 48

Poids net total palette

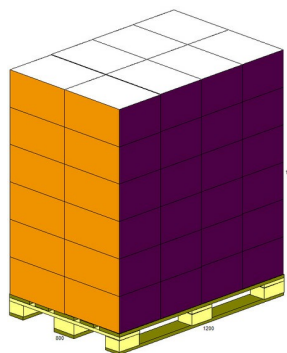
384 kg

Poids brut total palette

429 kg

longueur x largeur x hauteur (m)

1,200 x 0,800 x 1,681



## Conseils d'utilisations

### Conditions de stockage

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

### Mode d'emploi

Décongélation: 30 min à température ambiante.

Préchauffage: four à 200°C. Cuisson: 20-25 min à 200 +/-10°C.

Produit avec agent de brillance: pour le meilleur résultat cuit sans buée. 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: 20201023

Version: 4

---

#### Certificats

BRC  
IFS  
Permission 3110/00/0006

---

#### 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)