

Mini - Miserable/Raspberry Choclote/Javanais

Product informatie



la Pâtisserie du Chef
- DEPUIS 1993 -

Artikelnummer	54036
Verkoopsomschrijving	Diepgevroren vierkante patisserie, voorgesneden, klaar voor consumptie. MINI JAVANAIS: Amandelbiscuitlaagjes (28%) gevuld met mokkaboterroom (56%), geglaceerd met chocolade (15%). MINI MISÉRABLE: Boterroom (60%) met vanillesmaak tussen twee amandelbiscuits (32%), afgewerkt met poedersuiker (7%). MINI FRAMBOOS-CHOCOLADE: Een krokante (22%) chocoladelaag afgewerkt met een frambozenconfituur (22%) en een chocolademousse (22%) tussen amandelbiscuits (33%).

Ingrediëntenlijst

MINI JAVANAIS: boter (MELK) (23,0%); suiker; glucosestroop; Ei; geblancheerd AMANDELpoeder (7,0%); water; chocolade (4,5%) (cacaomassa; suiker; cacao boter; natuurlijk vanille-aroma); bloem (TARWE; TARWEmout); Ei geel; invertsuikerstroop; dextrose; invertsuiker; albumine (Ei); gecondenseerde magere MELK met suiker; oploskoffie (0,7%); emulgator (SOJAlecithinen). Kan sporen bevatten van hazelnoten, pistachenoten.

MINI MISERABLE: suiker; boter (MELK) (24,5%); Ei geel; bloem (TARWE; TARWEmout); water; geblancheerd AMANDELpoeder (1,5%); albumine (Ei); zetmeel (TARWE); plantaardige oliën en vetten (palm); natuurlijk vanille-aroma (0,2%). Kan sporen bevatten van: soja, hazelnoten, pistachenoten.

MINI FRAMBOOS CHOKOLADE: suiker; frambozen (15,5%); room (MELK); geblancheerd AMANDELpoeder (8,5%); bloem (TARWE; TARWEmout); fondant chocolade (6,0%) (cacaomassa; suiker; cacao boter; emulgator (SOJAlecithinen)); water; HAZELNOTEN (5,5%); Ei geel; plantaardige oliën en vetten (koolzaad; zonnebloem); volle MELKpoeder; cacao boter (1,5%) albumine (Ei); cacaomassa (0,6%); rundsgelatine; emulgator (SOJAlecithinen); zout; chicorei extract; magere MELKpoeder; stabilisator (carrageen). Kan sporen bevatten van: pistachenoten.

Algemene informatie

Goederencode 1905907000
FKB Code MB24

Additieven

E322 - SOJAlecithinen
E407 - carrageen

Duurzaamheid

RSPO palm Segregated
UTZ cacao UTZ Mass Balance
Eieren met scharreleieren

Microbiologische informatie

Bacillus cereus < 100/g
E.Coli < 10/g
Listeria monocytogenes < 100/g
Schimmels < 1000/g
Salmonella 0/25g
Staph.aureus < 100/g
Totaal kiemgetal < 100000/g
Gisten < 1000/g

Versie datum: 20230306
Versie: 1
Nutritionele informatie

Parameter	Per 100 g	RI (1)	per portie*	RI (2)
energie	1722 kJ		1722 kJ	21
energie	413 kcal		413 kcal	21
vetten	25 g		25 g	36
verzadigde vetzuren	13 g		13 g	65
koolhydraten	39 g		39 g	15
suikers	31 g		31 g	34
vezels	1,9 g		1,9 g	
eiwitten	6,0 g		6,0 g	12
zout	0,11 g		0,11 g	2

** 1 portie = 100 g*
Allergenen informatie

Glutenbevattende granen en producten op basis daarvan *	Ja
Schaaldieren en producten op basis daarvan	Nee
Eieren en producten op basis daarvan	Ja
Vis en producten op basis daarvan	Nee
Aardnoten en producten op basis daarvan	Nee
Soja en producten op basis daarvan	Ja
Melk en producten op basis daarvan	Ja
Noten en producten op basis daarvan *	Ja
Selderij en producten op basis daarvan	Nee
Mosterd en producten op basis daarvan	Nee
Sesamzaad en producten op basis daarvan	Nee
Zwavel dioxide en sulfieten (>10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt in SO ₂)	Nee
Lupine en producten op basis daarvan	Nee
Weekdieren en producten op basis daarvan	Nee

() Voor nootsoorten en glutenbevattende graansoorten, zie ingrediëntenlijst.*

Verpakkingsinformatie

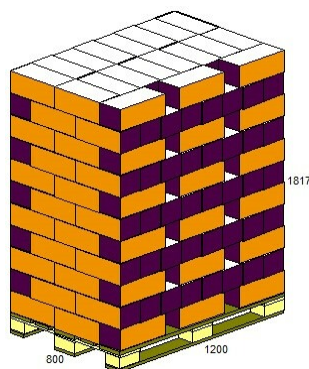
Verpakking details

Buiten verpakking	amerikaanse doos (golfkarton PAP20) tape (plastic PP 05) Label (Papier PAP22)
doos	
EAN	5413476306760
netto gewicht	1,584 kg
lengte x breedte x hoogte (m)	0,325 x 0,15 x 0,152
Verkoopseenheid	
netto gewicht	0,528 kg

Palletisatie

Palletisatie

(EURO PALLET STANDARD 1200X800X145MM)	
Aantal amerikaanse doos / laag 19	
Aantal laag / pallet 11	
Aantal amerikaanse doos / pallet 209	
Totaal netto gewicht pallet	331 kg
Totaal bruto gewicht pallet	399 kg
lengte x breedte x hoogte (m)	1,200 x 0,800 x 1,817



Behandelingsinformatie

Opslagcondities

Houdbaarheid na productie	12 Maanden
Bewaartemperatuur	max. -18°C
Houdbaarheid na ontdooien <7°C (dagen)	2

Gebruiksaanwijzing

Gedurende 1 uur in de koelkast laten ontdooien en koel serveren.
ONTDOOIDE PRODUCTEN NOOIT HERINVRIEZEN.

Algemene informatie

GGO Beleid

De groep Vandemoortele houdt zich aan de Europese verordening EC/2003/1829 en EC/2003/1830 betreffende GGO's

Contaminanten

De groep Vandemoortele houdt zich aan de Europese wetgeving betreffende contaminanten, geldig op moment van uitgifte van dit document.

Disclaimer

De data zijn correct, volgens de gegevens waarover wij beschikken op moment van uitgifte van dit document.
Alle vermelde waarden in dit document zijn gemiddelde waarden, gebaseerd op berekeningen.
De fotos zijn enkel indicatief en lichte afwijkingen tov de realiteit zijn mogelijk.
De gebruiksaanwijzing is enkel ter informatie weergegeven. Vandemoortele kan niet aansprakelijk gesteld worden voor een verkeerde gebruiksaanwijzing gezien dit buiten ons controlegebied valt.

Afkortingen

- (1) Dagelijkse referentie-innames Vitamines
- (2) Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal)