

## GALETTE FRANGIPANE SANS ALCOOL D28

### INFORMATIONS PRODUIT

**Numéro d'article** 53966

**Dénomination commerciale** Pâte feuilletée surgelée au  
beurre, galette, garnie de frangipane, aromatisée, prête à  
cuire.

**Design** Rayage Epi avec tiges

### Liste des ingrédients

Pâte feuilletée (66%) (farine (BLÉ), beurre (LAIT) (28%), eau, sel), Frangipane (33%) (sucre, LAIT entier, OEUF, poudre d'AMANDESblanchies (12,5%), farine (BLÉ), beurre (LAIT) (10,5%), amidon (BLÉ), poudre à lever (E500, E330), arôme naturel de vanille, arômenaturel), Dorure (1%) (OEUF).

Peut contenir des traces de: Soja, Noisettes, Noix de pécan, Pistaches. FEVE PORCELAINE.



### Information générale

**Nomenclature douanière** 19012000

### Informations diététiques et durabilité

**Végétalien** Non  
**Végétarien** Oui

### Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 100/g  
Escherichia coli: < 10/g  
Enterobacteriaceae: < 10000/g  
Moisissures: < 1000/g  
Salmonella spp.: Absence dans 25 g  
Staphylococcus aureus: < 100/g

### Dimensions produit

**Poids (g)** 750  
**Diamètre (cm)** 28,0

### Additifs

E500 - carbonates de sodium  
E330 - acide citrique

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1575 kJ		1480 kJ	18
énergie	377 kcal		355 kcal	18
matières grasses dont:	22 g		20 g	29
- acides gras saturés	12 g		12 g	60
glucides dont:	38 g		36 g	14
- sucres	10 g		9,6 g	11
fibres alimentaires	1,7 g		1,6 g	
protéines	6,6 g		6,2 g	12
sel	0,78 g		0,73 g	12

\* 1 portion = 94 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	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 *	Oui
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 des traces de: Soja, Noisettes, Noix de pécan, Pistaches. FEVE PORCELAINE.

(\*) Pour tout type de noix et céréales contenant du gluten, voir la liste des ingrédients.

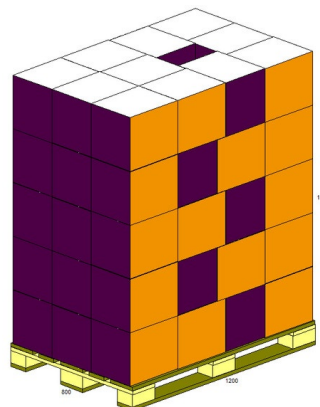
## INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

### Détails d'emballage

Emballage primaire	Sac (Plastique_HDPE 2) Fève (Céramique) Couronne (Carton non ondulé_PAP 21) Sac (Papier_PAP 22)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Ruban adhésif (Plastique_PP 5) Etiquette (Papier_PAP 22)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	14
GTIN	3461181539630
poids net	10,50 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,314 X 0,257 X 0,332
unité de vente	
GTIN	3461180539631
poids net	0,75 kg

### Détails de la palettisation

GTIN	3461182539660
Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	11
Nombre couche / palette	5
Nombre EDU / palette	55
Poids net total palette	578 kg
Poids brut total palette	649 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 X 0,800 X 1,805
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Interlayer (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22)



## CONSEILS D'UTILISATIONS

### Conditions de stockage

Durée de conservation après production	12 (mois)
Conditions de stockage	max. -18°C

### Mode d'emploi

Décongélation: 1h15 à température ambiante. Préchauffage: four à 220°C. Cuisson: 30-35 min à 200 +/-5°C. Pour une utilisation optimale, nous vous conseillons de piquer la galette avant cuisson. Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre indicatif, le temps de cuisson exact et la température dépendent du type d'équipement. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

## INFORMATION GÉNÉRALE

### Certificats

IFS & BRCGS

### 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)