

## DESCRIPTION PRODUIT

## Dénomination légale :

Pâtisserie à la crème pâtissière parfum vanille - Surgelé



Photo non contractuelle

## CONDITIONNEMENT

GTIN / EAN Produit 3291810762753

Carton		Palettisation	
GTIN / EAN Carton	3291811222492	GTIN / EAN Palette	3291810065915
Pièces / Carton	16(16x1)	Type de palettisation	Palette 80x120
Dimension Carton (mm) L x l x h	398x238x112	Cartons / Couche	10
Poids brut carton (kg)	2,44	Couches / Palette	15
Poids net carton (kg)	2,16	Cartons / Palette	150
		Unités / Palette	2400
		Poids brut palette (kg)	391
		Hauteur palette (mm)	1830

## CARACTERISTIQUES PRODUIT

## Ingrédients

crème pâtissière (contient de la matière grasse végétale) 57,5% (eau, sucre, **lait** entier en poudre, amidon modifié, **lait** écrémé en poudre, huiles végétales non hydrogénées de palme et de noix de coco, **lait** entier, stabilisants (E263, E450, E339), sirop de glucose, émulsifiant (E472a), colorant (E160a), sel, arôme (**lait**)), farine de **blé**, **beurre** (**lait**), sucre, huiles végétales non hydrogénées (noix de coco, palmiste, tournesol), eau, fructose, sirop de glucose, sel, émulsifiants (E471, E472c), gélatine, cacao maigre en poudre, agent de traitement de la farine (E920)

Présence éventuelle: œuf, soja, fruits à coque

## Spécificités

Produit certifié RSPO Ségrégué	Oui	RSPO Certificate number SGS-RSPO SC-20-00225
Convient aux végétariens**	Non	
Convient aux végétaliens**	Non	

\*Pour le pain, conformément à la législation

\*\*Ne tient pas compte des possibles contaminations croisées

Ce produit n'est pas concerné par un étiquetage spécifique OGM, ni en application du règlement (CE) n° 1829/2003 ni en application du règlement (CE) n° 1830/2003 et de leurs modifications. Ce produit n'est pas concerné par un étiquetage spécifique ionisation en application de la directive 1999/2/CE du 22 février 1999.

Valeurs nutritionnelles	Unité	Pour 100g surgelé	Pour 100g cuit	Par portion	% AR* par portion
Energie	kJ	1344	1344	1814	22

Valeurs nutritionnelles	Unité	Pour 100g surgelé	Pour 100g cuit	Par portion	% AR* par portion
Energie	kcal	321	321	434	22
Matières grasses	g	17	17	22	31
dont AG saturés	g	12	12	16	80
Glucides	g	38	38	51	20
dont sucres	g	21	21	28	31
Fibres alimentaires	g	0,7	0,7	1	0
Protéines	g	3,7	3,7	5	10
Sel	g	0,54	0,54	0,73	12

\*AR : Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

Les valeurs du produit tel que consommé sont données à titre indicatif, sous respect des conditions de préparation et de conservation mentionnées.

### CONSEILS DE REMISE EN ŒUVRE ET CONSERVATION



#### Décongélation

Entre 0 et +4°C  
12h

**Date de durabilité minimale (DDM)** 12 mois

Conserver à -18°C

*Ne pas recongeler un produit décongelé*

Décongélation de la bande : Enlever le film de protection. Laisser la bande de Mille-Feuille décongeler 12 heures dans une ambiance de 0°C à + 4°C, puis séparer les portions. Décongélation rapide : A l'état surgelé, séparer un par un les portions de Mille-Feuilles avec un couteau type couteau de tour et laisser décongeler les Mille-Feuille 5 heures dans une ambiance de 0°C à + 4°C

Les recommandations de conservation et d'utilisation sont établies par Délifrance afin d'assurer la qualité et la sécurité du produit. Délifrance ne saurait être tenue responsable en cas de non-respect de ces recommandations.

Ce(s) produit(s) est(sont) conforme(s) à la réglementation des pays de l'Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Délifrance SA ; la responsabilité de Délifrance SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Délifrance SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.