



160300 Pâte feuilletée en rouleau 3.5M 4,25kg

Marque		Lampo
Poids (Net/Net égoutté/Brut)		4.25 Kg / - / 4.5 Kg
Code EAD		7610134002905
Code EAC		7610134002905
Pays d'origine		Belgique
Conditions de stockage		Local réfrigéré de 0° à +4°
Dimension (H x L x p)		13 x 50 x 14 cm
Conditionnement		Pièce
Article en stock		Stock

DESCRIPTION PRODUIT

Longueur 3.5m, largeur 40cm, épaisseur 0.25cm.

Les informations mises à votre disposition sont rédigées avec une attention particulière et ce grâce aux éléments donnés par nos fournisseurs. Il est néanmoins possible que ces informations aient été modifiées et/ou complétées par le fournisseur sans que nous en ayons été avertis. Pour ce faire, nous vous invitons à toujours vérifier les informations sur l'étiquette du produit. Ce sont les seules informations garanties. Bidfood ne peut en aucun CAS être tenu responsable pour l'exactitude de ces données.

Spécification du produit



Pâte feuilletée

1. Données du produit

N° d'article	Description de l'article	Poids net	EAN
73	Pâte feuilletée 4,25 kg	4,25 kg	7610134002905

2. Identité du producteur

Nom	Maître André BV
Adresse	Kleine Pathoekeweg 42, BE- 8000 Bruges
Téléphone	+32 50 32 09 91
Email	andre@maitreandre.be
Site internet	www.maitreandre.be
N° FAVV	AER/WVL/048880
Certification	IFS et RSPO

3. Ingrédients

Farine de BLÉ, huile de palme, huile de colza, eau, amidon de BLÉ, jus de citron concentré, sel, alcool (s'évapore pendant la cuisson), gluten de BLÉ, levure inactivée

4. OGM et ingrédients dérivés d'OGM

Aucun ingrédient dérivé d'organismes génétiquement modifiés ou pouvant en contenir des traces n'est utilisé dans le processus de production

5. Ingrédients traités par rayonnement ionisant

Le produit ne contient aucun ingrédient qui a été soumis à l'irradiation

6. Données nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes par		100 gr
Énergie (kJ)		1681
Énergie (kcal)		403
Graisses (g)		24.3
dont acides gras saturés (g)		9.7
Glucides (g)		37.5
dont sucres (g)		1.5
Protéines (g)		6.1
Sel (g)		1.10

7. Durée de conservation	Unité	Nombre
Congelé	Jours	365
Frais	Jours	42

8. Stockage	Unité	Maximum
Congelé	°C	-18
Frais	°C	5

9. Préparation
Sortez la pâte du réfrigérateur environ 15 minutes avant de l'étaler. Étalez la pâte avec le papier sulfurisé. Astuce: si la pâte se casse pendant le déroulage, laissez-la reposer à température ambiante pendant un moment.

10. Propriétés microbiologiques	
Salmonella	Absent dans 25g
Listeria monocytogenes	Absent dans 25g

11. Objets étrangers
Ce produit a été soumis à une détection de métal

12. Informations sur l'emballage
L'emballage primaire utilisé est conforme à la(s) législation(s) VO1935/2004 et VO10/2011 relative aux matériaux de contact

13. Déclaration de véracité et de confidentialité
Cette spécification de produit a été compilée au mieux de ses capacités sur la base des données disponibles à la date de préparation du présent document. Ces données sont liées aux processus de production, aux déclarations des fournisseurs, à la documentation et aux spécifications des matières premières et sont donc susceptibles d'être modifiées en fonction du temps et de la disponibilité. La responsabilité du fait des produits est limitée à la responsabilité légale. Le cahier des charges est donc purement informatif et ne peut en aucun cas être utilisé comme une garantie opposable. Les modifications ne sont pas communiquées automatiquement