

No d'art. 4703000

HUG Vol-au-vent au beurre rond 7.5cm 3 x 12 = 36 pièces

GTIN CU 07610032047039

GTIN TU 07610032047039

La dénomination spécifique

Vol-au-vent.

Description de la fabrication

Pâte feuilletée au beurre pour des créations inventives & rapides.



Emballage

Nombre de CU par TU	1
Dimensions ext. du TU (L x P x H)	39.9 x 29.4 x 15.5 cm
TU Volume	0.0182 m ³
Dimensions ext. du CU (L x P x H)	39.9 x 29.4 x 15.5 cm
Palette (couches x cartons/couche)	12 x 8 = 96

Par la présente, nous confirmons que l'emballage du produit est conforme aux exigences législatives de l'ordonnance suisse sur les objets et matériaux ainsi que de l'ordonnance de l'UE 1935/2004, y compris les réglementations en découlant dans leur version actuelle respective. Les limites de migration spécifiques (SML) ainsi que les limites de migration globales sont respectées en tenant compte de la composition, de la durée et des conditions de conservation.

Etiquette

Datation jj.mm.aaaa

Poids

Poids net par CU / unité CC	1.260 kg
Tare par TU	0.424 kg
Poids brut par TU	1.684 kg
Quantité par CU	36 pièces
Poids à la pièce	35 g

Dimension par pièce

Hauteur	45 mm
Diamètre	75 mm

Propriétés

Aspect	Cylindre, creux à l'intérieur, cuit brun doré, légèrement vouté, borde régulièrement côtlé
Consistance / Texture	Tendre, croquant, feuilleté, cassant.
Odeur / Goût	Typique pâte brisée.

No d'art. 4703000

Ingrédients

Farine de froment, beurre concentré 38 %, sel de cuisine, protéines de pois.

Peut contenir des traces d'oeufs.

Allergènes

	Produit contient		
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	<input checked="" type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> peut
Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> peut
Oeufs et produits à base d'oeufs	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	<input checked="" type="checkbox"/> peut
Poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> peut
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> peut
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> peut
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	<input checked="" type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> peut
Fruits à coque dure (noix), et produits à base de ces fruits	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> peut
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> peut
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> peut
Céleri et produits à base de céleri	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> peut
Moutarde et produits à base de moutarde	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> peut
Lupins et produits à base de lupins	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> peut
Mollusques et produits à base de mollusques	<input type="checkbox"/> oui	<input checked="" type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> peut

Information nutritionnelle par 100g

Énergie	2354 kJ
	566 kcal
Lipides	39 g
dont acides gras saturés	26 g
Glucides	44 g
dont sucres	0.8 g
Fibres alimentaires	2.5 g
Protéines	8.3 g
Sel	1.1 g
Sodium	0.44 g

No d'art. 4703000

Données conc. l'exportation

Amidon	38.0 %
Saccharose	0.8 %
Graisses du lait	38.0 %
Protéines du lait	0.0 %

Numéro de tarif douanier

1905.9082

Le produit est adapté pour

- Ovo-lacto-végétariens Lacto-végétariens
 Végétaliens Ovo-végétariens

Pays de production

NL

Durabilité (DLUO)

Dès production 300 jours
Conditions de stockage Tenir au frais et au sec.

Confirmation

Le produit a été fabriqué et emballé selon les principes de la 'BPF'. Il correspond à la loi sur les denrées alimentaires et les objets usuels ainsi qu'aux ordonnances respectives qui en résultent. Le produit a été fabriqué sans procédé de technique génétique et ne comprend pas de matières premières, ingrédients ou additifs génétiquement modifiés. Le produit n'a pas été traité aux rayons ionisants.

Date de modification:19.12.2020

La feuille des produits en ligne vaut comme original. Les autres impressions ou copies ne sont pas valables.