

Vol-au-vent 425 gr

NV Theo Coertjens Int



Vol-au vent 425g

EAN: 5410371533215 (CE)
MC: NL

Numéro d'article: 00051F

Origine

Pays d'origine: Belgique

Appellation légale: VOL-AU-VENT

Ingrédients

eau, viande de poulet (cuite à 30%), champignons, amidon modifié de maïs, amidon de maïs, huile de palme partiellement hydrogénée, sel, lactose (*lait*), margarine (huile et graisse végétale (palme,coprah,colza)(partiellement hydrogénée), eau, sel, émulsifiant: *lécithine de soja*, sucre, arôme (*contient lait*)), graisse animale, bouillon en poudre (sel, arôme (*soja,blé,oeuf,lait*)), amidon modifié de pommes de terre, lactose (*lait*), huile de palme (partiellement hydrogénée), viande de poulet), *protéines de lait*, herbes et épices, stabilisant: gomme guar et gomme xanthane, antioxydant: acide ascorbique, acidifiant: acide citrique

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des infomations. [Disclaimer](#).*

Ingrédients sous forme de tableau

eau	Belgique
viande de poulet (cuite à 30%)	Belgique, Allemagne, EU, France, Pays-Bas
champignons	Pays-Bas
amidon modifié de maïs	EU
amidon de maïs	EU
huile de palme partiellement hydrogénée	
sel	Pays-Bas
lactose (lait)	EU
margarine	Belgique
huile et graisse végétale (palme,coprah,colza)(partiellement hydrogénée)	
eau	Belgique
sel	Pays-Bas
émulsifiant: lécithine de soja	
sucre	Belgique
arôme (contient lait)	
graisse animale	EU
bouillon en poudre	Pays-Bas
sel	Pays-Bas
arôme (soja,blé,oeuf,lait)	
amidon modifié de pommes de terre	
lactose (lait)	EU
huile de palme (partiellement hydrogénée)	
viande de poulet	EU
protéines de lait	EU
herbes et épices	
stabilisant: gomme guar et gomme xanthane	Allemagne
antioxydant: acide ascorbique	Chine
acidifiant: acide citrique	Chine

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer.](#)*

Allergènes

Avec +	Peut contenir +/-	Sans pour autant -	Non livrés 0		
les céréales contenant du gluten	+	arachides	+/-	pistache	+/-
blé	+	soja	+	noix de macadamia	+/-
seigle	+/-	lait	+	céleri	+/-
orge	+/-	fruits à coque	+/-	moutarde	+/-
avoine	+/-	amande	+/-	sésame	-
épautre	+/-	noisette	+/-	sulfites	-
kamut	+/-	noix	+/-	lupin	-
crustacés	-	noix de cajou	+/-	mollusques	-
oeufs	+	noix de pécan	+/-		
poisson	-	noix du brésil	+/-		

Valeur nutritionnelle

	Product
	Par 100 (g)
Énergie (kJ/kcal)	377 / 90
Matières grasses	4.6 g
dont acides gras saturés	2.2 g
Glucides	5.2 g
dont sucres	0.2 g
Protéines	7 g
Sel	1 g

Poinçons & caractéristiques

Caractéristique	Réclamation sur l'étiquette	
Contient du lactose	Oui	n.v.t
Contient du glutamate	Non	n.v.t
Contient du boeuf	Non	n.v.t
Contient du porc	Non	n.v.t
Végétalien	Non	n.v.t
Végétarien	Non	n.v.t

Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer](#).

Méthode de préparation

Chauffer

(1) réchauffer le contenu dans le four à micro-ondes (2) réchauffer le boîte ' au bain marie ' (3) réchauffer le contenu dans une casserole (4) après réchauffage : tenir chaud au bain marie de 80°C

Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	température ambiante	0°C - 25°C	3 ans
<i>Remarque:</i>			
après production	sec	0°C - 25°C	3 ans
<i>Remarque:</i>			
réception grossiste	température ambiante	0°C - 25°C	3 ans
<i>Remarque:</i>			
réception grossiste	sec	0°C - 25°C	3 ans
<i>Remarque:</i>			
après l'ouverture	froid	0°C - 7°C	2 jour(s)
<i>Remarque:</i>			
Remarque générale pour tous les conditions de conservation	conserver dans un endroit sec, à température de chambre. Après ouverture, conserver 2 jours au frais (max 7°C).		
Technique de conservation	Sterilisation		
Consignes d'usage sur l'étiquette	conserver dans un endroit sec, à température de chambre. Après ouverture, conserver 2 jours au frais (max 7°C).		
Consignes de conservation sur l'étiquette	conserver dans un endroit sec, à température de chambre. Après ouverture, conserver 2 jours au frais (max 7°C).		
Type de date d'expiration	À consommer de préférence avant le		
Date d'expiration de l'emplacement sur l'emballage	zie deksel		

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de consommation - 5410371533215 - Vol-au-vent 425 gr
 unité de vente - 5410371000106 - Vol-au-vent 12 x 425 gr

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
 Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer.](#)*

Détails logistiques

unité de consommation

Nom d'article	Vol-au-vent 425 gr
Appellation courte	
EAN	5410371533215
Numéro d'article producteur	00051F
Code Intrastat	16023230
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	boîte (73mm x 73mm x 108.5mm)
Quantité estimée	Oui
Contenu net	425 g
Poids net	425 g
Poids brut	476 g
Poids net égoutté	
Nombre de portions par emballage	
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

unité de vente

EAN	5410371000106
Numéro d'article producteur	00051F
Emballage (L x l x H)	carton (302mm x 227mm x 110mm)
Poids net	5100 g
Poids brut	5900 g
Nombre d'unités dans cet emballage	12

palette

Palette (palette + charge) (L x l x H)	euro palette (1200mm x 800mm x 915mm)
Poids net	
Poids brut	
Nombre d'unités sur une palette	132
Nombre de boîtes par couche	11
Nombre de couches par palette	12

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer.](#)*

Spécifications modifiées à 2020-08-27 par le producteur

Avez-vous des questions? En savoir plus de PS in foodservice? Envoyez un e-mail à info@PSinfoodservice.com où allez sur www.PSinfoodservice.com

v1.5.3 prodpp1345694dl2ly1ln4

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des infomations. [Disclaimer](#).*