

Description

Prêt à cuire. Ciabatta surgelée à l'huile d'olive - 36 cm.

Ingrédients

farine de FROMENT, eau, ferment (eau, farine de FROMENT, sel), huile d'olive (2,3%), levure, sel iodé, gluten de BLE, farine de BLE malté, agent de traitement de la farine (E300), Décoration: farine de FROMENT. Peut contenir des traces de: lait, oeuf, graines de sésame.

Propriétés physiques

	Unité	Minimum	tolérance inférieure	Cible	tolérance supérieure	Maximum
Poids	g	300,00	316,7	350,00	383,3	400,00
Longueur	cm	33,00	34,0	36,00	38,0	39,00
Largeur	cm	8,50	8,7	9,00	9,3	9,50
Hauteur	cm	4,00	4,2	4,50	4,8	5,00

Normes microbiologiques

germes aérobies totaux/g	< 10000
coliformes/g	< 100
staphylococcus aureus/g	< 100
levures/g	< 1000
moisissures/g	< 1000
listeria/g	Absente
salmonella/25g	Absente

Normes organoleptiques

Pain italien léger, artisanal, à l'huile d'olive

Valeurs nutritives

	par 100g	Apport de référence sur 100g
energie (kj)	1.048,3 kJ	12,5
energie (kcal)	250,3 kcal	12,5
matières grasses	3,3 g	4,7
- dont acides gras saturés	0,4 g	2,2
hydrates de carbone	46,1 g	17,7
- dont sucres	1,3 g	1,4
protéines	7,9 g	15,8
sel	1,2 g	19,8
fibres	2,2 g	0,0

Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal)

Allergènes

gluten	+
noix	-
arachides	-
lait	?
oeuf	?
soja	-
graines de sésame	?
sulfite (e220-e227) (> 10ppm)	-
céleri	-
moutarde	-
composants de poisson	-



Specification de l'article

Numéro d'article: 15860000
Nom d'article: CIABATTA 36CM 350G

Date activée: 18/11/2014

crustacés -
mollusques -
lupin -
- = absence d'allergènes ? = contamination possible + = prése

Conditions de stockage et de distribution

- à une température inférieure ou égale à 18 °C.
- Ne jamais recongeler un produit ayant été décongelé
- Ne jamais empiler les hautes palettes chargées.
- Toujours bien fermer les emballages.
- Durée de conservation : 12 Mois à partir de la date de production
- La date de péremption (MM/AAAA) est mentionnée sur l'étiquette

Emballage

Emballage primaire:
Type de Sac: bleu HDPE
Pièces/Sac: 20

Emballage secondaire:
Boîte: Longueur:592 mm - Largeur:392 mm - Hauteur:234 mm
Poids brut: 7 705,80 g
Poids net: 7 000,00 g
EAN Code: 5413056005519
Pièces/Boîte : 20
Sac/Boîte : 1

Palletisation:
Type de palette: palette euro
Poids brut: 237,26 Kg
Poids net: 196,00 Kg
nombre de couches par palette: 7
nombre de boîtes par palette: 28
Hauteur de la palette, articles inclus: 1,78 Mtr

Mode d'emploi

Instructions de cuisson

Temps de décongélation.....: /
Temps de cuisson.....: +/- 4 min
Température de cuisson.....: +/- 185 °C
Temps de pousse.....: /
Température de pousse.....: /

Après décongélation, traiter immédiatement le produit.

Pour garantir une qualité optimale, nous vous conseillons de consommer les produits dans les 24 Heures lorsqu'il est conservé à température ambiante (15°C - 25°C).

Ces instructions de cuisson sont données à titre indicatif et doivent être adaptées en fonction du type de four et du nombre de produits dans le four. Les temps de pousse et de décongélation sont également tributaires de différents facteurs tels que la température et l'humidité ambiantes. Soyez vigilant de manière à procéder aux modifications nécessaires.

GMO


Lantmännen Unibake Londerzeel déclare que ce produit ne contient ni ingrédient génétiquement modifié ni additif, conformément aux règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003 concernant la commercialisation et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés. Ce produit satisfait au règlement en la matière.

Par conséquent, un étiquetage supplémentaire ("Ce produit contient du [ou des] [nom du ou des organismes] génétiquement modifié[s]") n'est pas nécessaire.

Les données mentionnées ci-dessus sont confidentielles et ne peuvent en aucun cas être dupliquées. Elles sont susceptibles d'être modifiées et ne sont dès lors pas contraignantes. Une version actuelle peut toujours être obtenue sur demande.

Libellé

Pastridor_9_talen_portugees_(35x10c

<p>IT - CIABATTA 36CM 350G SURGELATO Ingredienti: farina di frumento, acqua, lievito naturale (acqua, farina di frumento, sale), olio d'oliva (2,3%), lievito, sale iodizzato, glutine di frumento, farina di frumento molinata, agente di trattamento della farina (E300). Decorazione: farina di frumento. Può contenere tracce di latte, uova, semi di sesamo. Dopo lo scongelamento (f). Da infornare a +/- 185 °C per +/- 4 min.</p> <p>PT - CIABATTA 36CM ULTRACONGELADO Ingredientes: farinha de trigo, água, levedura (água, farinha de trigo, sal), azeite (2,3%), levedura, sal iodado, glúten de trigo, farinha de trigo maltada, agente de tratamento de farinha (E300). Decoração: farinha de trigo. Pode conter traças de leite, ovo, sementes de sésamo. Após a descongelación (f). Leve ao forno a +/- 185°C por +/- 4 min.</p> <p>ES - CIABATTA 36CM 350G ULTRACONGELADO Ingredientes: harina de trigo, agua, masa fermentada (agua, harina de trigo, sal), aceite de oliva (2,3%), levadura, sal yodado, gluten de trigo, harina de trigo maltada, agente tratante de la harina (E300). Decoración: harina de trigo. Puede contener trazas de: leche, huevo, semillas de sésamo. Después de la descongelación (f). Hornear a +/- 185 °C a +/- 4 min.</p> <p>PL - CIABATTA 36CM 350G GŁĘBOKO MROŻONY Skład: mąka pszenna, woda, zakwas(woda, mąka pszenna, sól), oliwa z oliwek (2,3%), drożdże, sól jodowana, gluten pszenny, sól pszenny, środek do przetwarzania mąki (E300), Dekoracja: mąka pszenna. Może zawierać śladowe ilości: mleko, jajko, ziarna sezamu. Po rozmrożeniu (f). Piec +/- 185°C zamiast +/- 4 min. Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - B-1840 Londerzeel - + 32 (0) 52 31 59 00</p>	<p>NL - CIABATTA 36CM 350G DIEPVRIES Ingrediënten: tarwebloem, water, zuurdesem (water, tarwebloem, zout), olijfolie (2,3%), gist, geïodeerd zout, tarwegluten, gemout tarwemeel, meelverbeteraar (E300). Decoratie: tarwebloem. Kan sporen bevatten van: melk, ei, sesamzaad. Na ontdooien (f). Bakken bij +/- 185 °C gedurende +/- 4 min.</p> <p>FR - CIABATTA 36CM 350G SURGELE Ingrédients: farine de froment, eau, ferment (eau, farine de froment, sel), huile d'olive (2,3%), levure, sel iodé, gluten de ble, farine de ble malté, agent de traitement de la farine (E300). Décoration: farine de froment. Peut contenir des traces de: lait, oeuf, graines de sésame. Après décongélation (f). Cuire à +/- 185 °C pendant +/- 4 min.</p> <p>DE - CIABATTA 36CM 350G TIEFGEFROREN Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Sauerteig (Wasser, Weizenmehl, Salz), Olivenöl (2,3%), Hefe, Jodiertes Salz, Weizengluten, Weizenmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel (E300). Dekoration: Weizenmehl. Kann Spuren enthalten von: Milch, Eier, Sesamsamen. Nach dem Auftauen (f). Backen auf +/- 185 °C für +/- 4 min.</p>	<p>Code My Pastridor:</p>  <p>5 413050 005519</p> <p>Lot: 31/10/14/10/46/ L00</p> <p>Templado actualiza lot ends - A concessão de preferência actualiza - Modificações de lotes de farinha - Concessão de preferência antes do forno de - Da concessão de preferência antes do forno de - Da concessão de preferência antes do forno de</p> <p>10/2015</p> <p>20 (7,00 kg) 15860000</p> <p>Stukafdoem - Pices/belle - StückKartón - Puzhczabka - Piszczakaj - Papakalele:</p>
---	--	--

Les données mentionnées ci-dessus sont confidentielles et ne peuvent en aucun cas être dupliquées. Elles sont susceptibles d'être modifiées et ne sont dès lors pas contraignantes. Une version actuelle peut toujours être obtenue sur demande.