

Description

Prêt à cuire. Baguette surgelée précuite - blanche - 26cm - avec 2 incisions.

Photo



Ingrédients

farine de FROMENT, eau, levure, sel iodé, gluten de BLE, farine de BLE malté, agent de traitement de la farine (E300), huile de colza. Peut contenir des traces de: graines de sésame.

Propriétés physiques

	Unité	Minimum	tolérance inférieure	Cible	tolérance supérieure	Maximum
Circonférence	cm	17,00	17,3	18,00	18,7	19,00
Poids	g	125,00	128,3	135,00	141,7	145,00
Longueur	cm	24,00	24,7	26,00	27,3	28,00

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

Petit pain croustillant allongé

Valeurs nutritives

	par 100g	Apport de référence sur 100g
energie (kj)	1.036,2 kJ	12,3
energie (kcal)	247,4 kcal	12,4
- dont acides gras saturés	0,3 g	1,5
hydrates de carbone	50,3 g	19,3
- dont sucres	1,5 g	1,6
protéines	8,3 g	16,7
sel	1,2 g	20,4
fibres	2,3 g	0,0

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

Allergènes

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.



Specification de l'article

Numéro d'article: 15530000
Nom d'article: BAGUETTE BLANCHE 26CM 135G

Date activée: 1/10/2014

gluten	+
noix	-
arachides	-
lait	-
oeuf	-
soja	-
graines de sésame	?
sulfite (e220-e227) (> 10ppm)	-
céleri	-
moutarde	-
composants de poisson	-
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: HDPE sac
Pièces/Sac: 50

Emballage secondaire:
Boîte: Longueur:600 mm - Largeur:400 mm - Hauteur:251 mm
Poids brut: 7.461,00 g
Poids net: 6.750,00 g
EAN Code: 5413056001641
Pièces/Boîte : 50
Sac/Boîte : 1

Palletisation:
Type de palette: palette euro
Poids brut: 260,25 Kg
Poids net: 216,00 Kg
nombre de couches par palette: 8
nombre de boîtes par palette: 32
Hauteur de la palette, articles inclus: 2,15 Mtr

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.

Mode d'emploi

Instructions de cuisson

Temps de décongélation..... +/- 15 min
Temps de cuisson +/- 18 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.

Libellé

pastridor_9 talen_(35x10cm)

<p>IT - MEZZA BAGUETTE BIANCA 26CM 135G SURGELATO Ingredienti: farina di FRUMENTO, acqua, lievito, sale iodizzato, glutine di FRUMENTO, farina di FRUMENTO trasformata in malto, agente di trattamento della farina (E300), olio di colza. Può contenere tracce di: semi di sesamo. Dopo lo scongelamento (+/- 15 min), infornare a +/- 185 °C per +/- 18 min</p> <p>PT - BAGUETTE BRANCO 26CM 135G ULTRACONGELADO Ingredientes: farinha de TRIGO, água, levedura, sal iodado, glúten de TRIGO, farinha de TRIGO maltada, agente de tratamento de farinha (E300), óleo de colza. Pode conter traças de: sementes de sésamo. Após a descongelação (), leve ao forno a por</p> <p>ES - BAGUETTE 26CM 135G ULTRACONGELADO Ingredientes: harina de TRIGO, agua, levadura, sal yodada, gluten de TRIGO, harina de TRIGO malteada, agente tratante de la harina (E300), aceite de colza. Puede contener trazas de: semillas de sésamo. Después de la descongelación (+/- 15 min), hornee a +/- 185°C a +/- 18 min</p> <p>Stuksdoos - Píeces/botte - Stück/Karton - Pezzi/scatola - Píezas/caja - Paçal/bakole: 50 (6,75 kg)</p> <p>Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - B-1840 Londerzeel - + 32 (0) 52 31 59 00</p>	<p>NL - STOKBROOD WIT 26CM 135G DIEPVRIES Ingrediënten: TARWEbloem, water, gist, geijodeerd zout, TARWEgluten, gemout TARWEMEEL, meelverbeteraar (E300), koolzaadolie. Kan sporen bevatten van: sesamzaad. Na ontdooien (+/- 15 min), bakken bij +/- 185 °C gedurende +/- 18 min</p> <p>FR - BAGUETTE BLANCHE 26CM 135G SURGELE Ingrédients: farine de FROMENT, eau, levure, sel iodé, gluten de BLE, farine de BLE malté, agent de traitement de la farine (E300), huile de colza. Peut contenir des traces de: graines de sésame. Après décongélation (+/- 15 min), cuire à +/- 185 °C pendant +/- 18 min</p> <p>DE - BAGUETTE WEISS 26CM 135G TIEFGEFROREN Zutaten: WEIZENmehl, Wasser, Hefe, Jodiertes Salz, WEIZENgluten, WEIZENmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel (E300), Rapsöl. Kann Spuren enthalten von: Sesamsamen. Nach dem Auftauen (+/- 15 min), backen auf +/- 185 °C für +/- 18 min</p>	 <p>Code My Pastridor:  P007E701A5 5 413056 001641</p> <p>Lot: 19/09/14 /07/29/ L01</p> <p>Ten minste houdbaar tot einde - A consumer de preference avant fin - Mindestens haltbar bis Ende - Consumir preferentemente antes del fin de - Consumi preferibilmente entro la fine di 09/2015</p> <p>15530000</p>
--	---	---