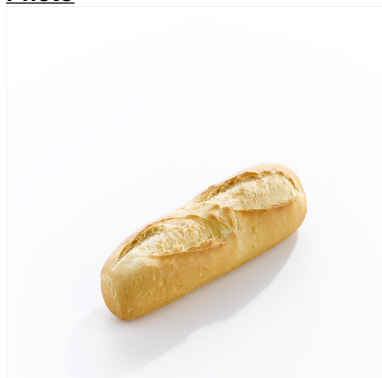


Description

Prêt à cuire. Baguette surgelée précuite - blanche - 22cm - 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	110,00	113,3	120,00	126,7	130,00
Longueur	cm	20,50	21,0	22,00	23,0	23,50

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 à la structure légèrement ferme

Valeurs nutritives

	par 100g	Apport de référence sur 100g
energie (kj)	1.042,9 kJ	12,4
energie (kcal)	249,0 kcal	12,5
matières grasses	0,9 g	1,3
- dont acides gras saturés	0,3 g	1,5
hydrates de carbone	50,6 g	19,5
- dont sucres	1,5 g	1,7
protéines	8,4 g	16,8
sel	1,2 g	20,6
fibres	2,3 g	0,0

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



Specification de l'article

Numéro d'article: 15510004
Nom d'article: PICCOLO BLANC DUO 22CM

Date activée: 2/10/2014

Allergènes

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: 55

Emballage secondaire:
Boîte: Longueur: 600 mm - Largeur: 400 mm - Hauteur: 251 mm
Poids brut: 7.311,00 g
Poids net: 6.600,00 g
EAN Code: 5413056010735
Pièces/Boîte : 55
Sac/Boîte : 1

Palletisation:
Type de palette: palette euro
Poids brut: 255,45 Kg
Poids net: 211,20 Kg
Nombre de couches par palette: 8
Nombre de boîtes par palette: 32
Hauteur de la palette, articles inclus: 2,15 m

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 - PICCOLO BIANCO 22CM 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). Da informare a +/- 185 °C per +/- 18 min.</p>	<p>NL - PICCOLO WIT DUO 22CM DIEPVRIES Ingrediënten: tarwebloem, water, gist, gejodeerd 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>EN - PETIT PAIN WHITE 22CM FROZEN Ingredients: wheat flour, water, yeast, iodized salt, wheat gluten, malted wheat flour, flour treatment agent (E300), rapeseed oil. May contain traces of: sesame seeds. After defrosting (+/- 15 min). Bake at +/- 185°C for +/- 18 min.</p>	<p>FR - PICCOLO BLANC DUO 22CM SURGELE Ingrédients: farine de froment, eau, levure, sel iodé, gluten de blé, farine de blé 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>Global Key Pastridor: PC094E75044 5 413050 910735</p>
<p>ES - MEDIA BAGUETTE 22CM ULTRACONGELADO Ingredientes: harina de trigo, agua, levadura, sal yodada, gluten de trigo, harina de trigo maltada, 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>DE - BAGUETTEBRÖTCHEN WEISS 22CM 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>LOT: 13/11/14/09/57/ L00 For further information see also: A consumatore da pubblicare con il lotto. Medioses habra las fecha. Consumare preferentemente entro del lotto. Date: before end. Da consumare preferibilmente entro la fine di 11/2015</p>
<p>Statistiek - Paccobello - Stückarten - 55 (6,60 kg) Pozzhealida - Pinezscapa - Paccobello Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - B-1840 LONDERZEEL - +32 (0) 52 31 59 00</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.