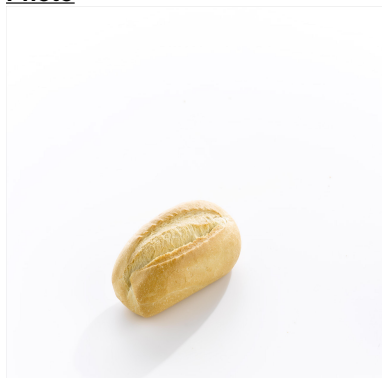


Description

Prêt à cuire. Petit pain surgelé précuit - blanc - 12cm avec 1 incision

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	50,00	51,7	55,00	58,3	60,00
Longueur	cm	10,50	11,0	12,00	13,0	13,50

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: 16500013
Nom d'article: PICCOLO BLANC 12CM 55G

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: 130

Emballage secondaire:
Boîte: Longueur:600 mm - Largeur:400 mm - Hauteur:251 mm
Poids brut: 7.861,00 g
Poids net: 7.150,00 g
EAN Code: 5413056010285
Pièces/Boîte : 130
Sac/Boîte : 1

Palletisation:
Type de palette: palette euro
Poids brut: 273,05 Kg
Poids net: 228,80 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 +/- 15 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)

IT - PANINO BIANCO 12CM 55G SURGELATO	NL - PICCOLO WIT 12CM 55G DIEPVRIES	
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.	Ingrediënten: tarwebloem, water, gist, gejodeerd zout, tarwegluten, gemout tarwemeel, meelverbeteraar (E300), koolzaadolie. Kan sporen bevatten van: sesamzaad.	Code My Pastridor: PHE50604F 5 413056 010289
Dopo lo scongelamento (+/- 15 min). Da informare a +/- 185°C per +/- 15 min.	Na ontdooien (+/- 15 min). Bókken bij +/- 185°C gedurende +/- 15 min.	LOT: 13/11/14/09/43/ L00
EN - PETIT PAIN WHITE 12CM 55G FROZEN	FR - PICCOLO BLANC 12CM 55G SURGELE	Templeo brotjes tot min - A consommer de préférence avant fin: 11/2015 Einde - Consumar preferentemente antes del fin de: 11/2015 - Os consumar preferentemente antes do fim de: 11/2015
Ingredients: wheat flour, water, yeast, iodized salt, wheat gluten, malted wheat flour, flour treatment agent (E300), rapeseed oil. May contain traces of: sesame seeds.	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.	16500013
After defrosting (+/- 15 min). Bake at +/- 185°C for +/- 18 min.	Après décongélation (+/- 15 min). Cuire à +/- 185°C pendant +/- 15 min.	
ES - PANECILLO 12CM 55G ULTRACONGELADO	DE - BAGUETTEBRÖTCHEN WEISS 12CM 55G TIEFGEFROREN	
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.	Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe, Jodiertes Salz, Weizengluten, Weizenmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel (E300), Rapsöl. Kann Spuren enthalten von: Sesamsamen.	
Después de la descongelación (+/- 15 min). Hornee a +/- 185°C a +/- 15 min.	Nach dem Auftauen (+/- 15 min). Backen auf +/- 185°C für +/- 15 min.	
Штукібіси - Піццубіли - ШтукіКаріан - Піццубілі Pizzabiscia - Pizzabiscia - Pizzabiscia		
Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - B-1840 Londerzeel - + 32 (0) 52 31 59 00		

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.