

Description

A décongeler. Pain suédois rectangulaire.

Photo



Ingrédients

farine de FROMENT, eau, sirop, levure, agent de traitement de la farine, LAIT en poudre, gluten de BLE, épaississant (E412), huile de colza, sel, farine d'ORGE malté.

Propriétés physiques

	Unité	Minimum	tolérance inférieure	Cible	tolérance supérieure	Maximum
Poids	g	77,00	78,0	80,00	83,0	84,00
Longeur	cm	31,90	32,0	33,00	34,0	34,10
Largeur	cm	24,40	24,5	25,50	26,5	26,60
Hauteur	cm	0,10	0,2	0,40	0,6	0,70

Normes organoleptiques

Petit pain doux et très mince avec un goût neutre

Valeurs nutritives

	par 100g	Apport de référence sur 100g
energie (kj)	1.191,7 kJ	14,2
energie (kcal)	281,4 kcal	14,1
matières grasses	2,4 g	3,4
- dont acides gras saturés	0,4 g	2,0
hydrates de carbone	54,0 g	20,8
- dont sucres	4,3 g	4,8
protéines	9,7 g	19,4
sel	0,4 g	6,7
fibres	2,5 g	0,0

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

Allergènes

gluten	+
noix	-
arachides	-
lait	+
oeuf	-
soja	-



Specification de l'article

Numéro d'article: 16320000

Nom d'article: VIKING THINBREAD (RECTANGULAIRE) 33cm 80g

Date activée: 1/12/2014

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 : 9 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: Plastic Bag
Pièces/Sac: 10

Emballage secondaire:
Boîte: Longueur:400 mm - Largeur:600 mm - Hauteur:120 mm
Poids brut: 420,00 g
Poids net: 80,00 g
EAN Code: 5413056016232
Pièces/Boîte : 40
Sac/Boîte : 4

Palletisation:
Type de palette: Wooden pallet
Poids brut: 61,82 Kg
Poids net: 7,68 Kg
nombre de couches par palette: 12
nombre de boîtes par palette: 96
Hauteur de la palette, articles inclus: 1,59 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.



Specification de l'article

Numéro d'article: 16320000

Nom d'article: VIKING THINBREAD (RECTANGULAIRE) 33cm 80g

Date activée: 1/12/2014

Mode d'emploi

Instructions de cuisson

Temps de décongélation.....: 15 min
Temps de cuisson: /
Température de cuisson: /
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 12 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

IT - VIKING THINBREAD rettangolare SURGELATO

Ingredienti: farina di frumento, acqua, sciroppo, lievito, agente di trattamento della farina, latte in polvere, glutine di frumento, addensante (E412), olio di colza, sale, farina di malto d'orzo.

Scongellamento: +/- 15 min

PT - PÃO SUECO RECTANGULAR ULTRACONGELADO

Ingredientes: farinha de trigo, água, xarope, levedura, agente de tratamento de farinha, leite em pó, glúten de trigo, agente espessante (E412), óleo de colza, sal, farinha de malte de cevada.

Descongelación: +/- 15 min

ES - PAN SUECO RECTANGULAR ULTRACONGELADO

Ingredientes: harina de trigo, agua, jarabe, levadura, agente tratante de la harina, leche en polvo, gluten de trigo, espesante (E412), aceite de canola, sal, harina de malta de cebada.

Descongelación: +/- 15 min

Stuks/doos - Pièces/bolte - Stück/Karton -
Pezzi/scatola - Piezas/caja - Quantidades/caixa:

40 (3,2 kg)

Lantmannen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - 1840 LONDERZEEL - +32 (0) 52 31 59 00

NL - VIKING THINBREAD RECHTHOEKIG DIEPVRIES

Ingrediënten: tarwebloem, water, siroop, gist, meelverbeteraar, melkpoeder, tarwegluten, verdikkingsmiddel (E412), raapzaadolie, zout, gerstmoutbloem.

Ontdooien: +/- 15 min

FR - VIKING THINBREAD RECTANGULAIRE SURGELE

Ingédients: farine de froment, eau, sirop, levure, agent de traitement de la farine, lait en poudre, gluten de ble, épaississant (E412), huile de colza, sel, farine d'orge malté.

Décongélation: +/- 15 min

DE - VIKING THINBREAD RECHTECKIG TIEFGEFROREN

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Sirup, Hefe, Mehlbehandlungsmittel, Milchpulver, Weizengluten, Verdickungsmittel (E412), Rapsöl, Salz, Gerstenmalzmehl.

Auftauen: +/- 15 min

Conservar à une température inférieure ou égale à -18°C. Ne jamais recongeler un produit ayant été décongelé. / Lagerung bei -18°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. / Stoccaggio a -18°C. Non ricongelare dopo lo scongelamento. / Mantener congelado a -18°C un avez descongelado no volver a congelar / Ininterruptamente a -18°C ou mais frio. Não voltar a congelar após descongelar



5 4 1 3 0 5 6 0 1 6 2 3 2

Lot: **733250814**

Ten minste houdbaar tot eind: zie doos - À consommer de préférence avant fin: voir bolte - Mindestens haltbar bis Ende: Siehe Schachtel - Da consumare preferibilmente entro il: vedi box - Consumir preferentemente antes de: ver caja - Preferencia antes do fim: ver caixa

18/08/2015

16320000

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.