

Description

Prêt à cuire. Petit pain rond surgelé Blanc saupoudré de farine.

Ingrédients

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

Propriétés physiques

	Unité	Minimum	tolérance inférieure	Cible	tolérance supérieure	Maximum
Poids	g	95,00	98,3	105,00	111,7	115,00
Hauteur	cm	4,00	4,2	4,50	4,8	5,00
Diamètre	cm	12,00	12,3	13,00	13,7	14,00

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 aéré et légèrement croustillant.

Valeurs nutritives

	par 100g	Apport de référence sur 100g
energie (kj)	1.014,1 kJ	12,1
energie (kcal)	242,2 kcal	12,1
matières grasses	1,1 g	1,6
- dont acides gras saturés	0,1 g	0,6
hydrates de carbone	48,4 g	18,6
- dont sucres	1,3 g	1,5
protéines	8,5 g	16,9
sel	1,3 g	21,5
fibres	2,4 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	-
crustacés	-
mollusques	-



Specification de l'article

Numéro d'article: 16550001
Nom d'article: PAIN BAGNAT BLANC 14CM 105G

Date activée: 7/11/2014

lupin

- = absence d'allergènes ? = contamination possible + = présence

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: Film bleu LDPE 25µm
Pièces/Sac: 11

Emballage secondaire:
Boîte: Longueur:592 mm - Largeur:392 mm - Hauteur:234 mm
Poids brut: 5.345,12 g
Poids net: 4.620,00 g
EAN Code: 5413056017130
Pièces/Boîte : 44
Sac/Boîte : 4

Palletisation:
Type de palette: palette euro
Poids brut: 192,54 Kg
Poids net: 147,84 Kg
nombre de couches par palette: 8
nombre de boîtes par palette: 32
Hauteur de la palette, articles inclus: 2,02 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

IT - PANINO MORBIDO BIANCO 14CM 105G SURGELATO
Ingredienti: farina di frumento, acqua, lievito, farina di segale, sale iodizzato, glutine di frumento, farina di frumento trasformata in malto, agente di trattamento della farina (E300). Può contenere tracce di: latte, uova, semi di sesamo.
Da informare a +/- 185 °C per +/- 4 min.

PT - PAIN BAGNAT 14CM 105G ULTRACONGELADO
Ingredientes: farinha de trigo, água, levedura, farinha de centeio, sal iodado, glúten de trigo, farinha de trigo maltada, agente de tratamento de farinha (E300). Pode conter traças de: leite, ovo, sementes de sésamo.
Leve ao forno a +/- 185°C por +/- 4 min.

ES - PAIN BAGNAT 14CM 105G ULTRACONGELADO
Ingredientes: harina de trigo, agua, levadura, harina de centeno, sal yodada, gluten de trigo, harina de trigo maltada, agente tratante de la harina (E300). Puede contener trazas de: leche, huevo, semillas de sésamo.
Hornee a +/- 185°C a +/- 4 min.

Šukaldos - Ploombolo - SitkikKatos -
Pozzocakito - Ploozekap - Poçakakito

44 (4,62 kg)

Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - B-1840 Londerzeel - + 32 (0) 52 31 59 00

NL - PAIN BAGNAT WIT 14CM 105G DIEPVRIES

Ingrediënten: tarwebloem, water, gist, roggebloem, geijodeerd zout, tarwegluten, gemout tarwemeel, moelverbeteraar (E300). Kan sporen bevatten van: melk, ei, sesamzaad.

Bakken bij +/- 185 °C gedurende +/- 4 min.

FR - PAIN BAGNAT BLANC 14CM 105G SURGELE

Ingédients: farine de froment, eau, levure, farine de seigle, sel iodé, gluten de blé, farine de blé malté, agent de traitement de la farine (E300). Peut contenir des traces de: lait, oeuf, graines de sésame.

Cuire à +/- 185 °C pendant +/- 4 min.

DE - BAGNAT WEISS 14CM 105G TIEFGEFROREN

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe, Roggenmehl, Jodiertes Salz, Weizengluten, Weizenmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel (E300). Kann Spuren enthalten von: Milch, Eier, Sesamsamen.

Backen auf +/- 185 °C für +/- 4 min



Conte My Pastridor:

P49440267F



Lot: 07/11/14/11/36/ L00

Ein Produkt hergestellt im Auftrag - A caracianum de
pastridor voor de - Blandings-afdeling van Unibake
- Consumar de preferinta catre de la de -
Consumar de preferinta catre de la de - De
consumar de preferinta catre de la de

11/2015

16550001