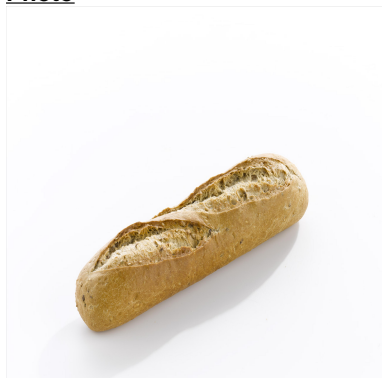


## Description

Prêt à cuire. Baguette surgelée multi-céréales - 26cm - avec 2 incisions.

## Photo



## Ingrédients

farine de FROMENT, eau, farine de SEIGLE, flocons de SEIGLE, flocons de BLE, gluten de BLE, levure, graines de lin, GRAINE DE SESAME, graines de tournesol, sel iodé, farine d' ORGE, huile de colza, agent de traitement de la farine (E300), farine de BLE malté. Peut contenir des traces de: lait, soja.

## Propriétés physiques

	Unité	Minimum	tolérance inférieure	Cible	tolérance supérieure	Maximum
Circonférence	cm	17,50	17,8	18,50	19,2	19,50
Poids	g	155,00	158,3	165,00	171,7	175,00
Longeur	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 multicéréales savoureux allongé de la couleur du malt

## Valeurs nutritives

	par 100g	Apport de référence sur 100g
energie (kj)	1.170,2 kJ	13,9
energie (kcal)	279,4 kcal	14,0
matières grasses	4,0 g	5,7
- dont acides gras saturés	0,4 g	2,0
hydrates de carbone	48,7 g	18,7
- dont sucres	2,2 g	2,4
protéines	10,5 g	21,0
sel	0,9 g	15,4
fibres	3,4 g	0,0

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

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: 17810000

Nom d'article: BAGUETTE MULTICEREALES 26CM 165G

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: 50

Emballage secondaire:  
Boîte: Longueur:600 mm - Largeur:400 mm - Hauteur:251 mm  
Poids brut: 8.961,00 g  
Poids net: 8.250,00 g  
EAN Code: 5413056013675  
Pièces/Boîte : 50  
Sac/Boîte : 1

Palletisation:  
Type de palette: palette euro  
Poids brut: 308,25 Kg  
Poids net: 264,00 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)

### IT - BAGUETTE MULTICEREALES 26CM 165G SURGELATO

Ingredienti: farina di frumento, acqua, farina di segale, fiocchi di segale, fiocchi di frumento, glutine di frumento, lievito, semi di lino, seme di sesamo, semi di girasole, sale iodizzato, farina di malto d'orzo, olio di colza, agente di trattamento della farina (E300), farina di frumento trasformata in malto. Può contenere tracce di: latte, soia.  
Dopo lo scongelamento (+/- 15 min). Da infornare a +/- 185 °C per +/- 18 min.

### PT - BAGUETTE DE MULTICEREALES 26cm 165g ULTRACONGELADO

Ingredientes: farinha de trigo, água, farinha de centeio, flocos de centeio, flocos de trigo, glúten de trigo, levedura, semente de linho, sementes de sesamo, sementes de girasol, sal iodado, farinha de malte de cevada, óleo de colza, agente de tratamento de farinha (E300), farinha de trigo maltada. Pode conter traças de: leite, soja.  
Após a descongelação (+/- 15 min). Leve ao forno a +/- 185°C por +/- 18 min.

### ES - BAGUETTE MULTICEREALES 26CM 165G ULTRACONGELADO

Ingredientes: harina de trigo, agua, harina de centeno, copos de centeno, copos de trigo, gluten de trigo, levadura, semillas de lino, semillas de sesamo, semillas de girasol, sal yodado, harina de malta de cebada, aceite de colza, agente tratante de la harina (E300), harina de trigo maltada. Puede contener trazas de: leche, soja.  
Después de la descongelación (+/- 15 min). Hornear a +/- 185°C a +/- 18 min.

50 (8,25 kg)

Statulidoci - Pilsnabrohe - Stäckfärdön -  
Pezelbocde - Piceziñiñi - Popelabocde

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

### NL - STOKBROOD MEERGRANEN 26CM 165G DIEPVRIES

Ingrediënten: tarwebloem, water, roggebloem, roggevlokker, tarwevlokker, tarwegluten, gist, lijnzaad, sesamzaad, zonnebloempitten, geyodeerd zout, gerstmeelbloem, koolzaadolie, meelverbeteraar (E300), gsmout tarwemeel. Kan sporen bevatten van: melk, soja.  
Na ontdooien (+/- 15 min). Bakken bij +/- 185 °C gedurende +/- 18 min.

### FR - BAGUETTE MULTICEREALES 26CM 165G SURGELE

Ingredients: farine de frument, eau, farine de seigle, flocons de seigle, flocons de ble, gluten de ble, levure, graines de lin, graine de sesame, graines de tournesol, sel iodé, farine d'orge, huile de colza, agent de traitement de la farine (E300), farine de ble malté. Peut contenir des traces de: lait, soja.  
Après décongélation (+/- 15 min). Cuire à +/- 185 °C pendant +/- 18 min.

### DE - MEHRKORBENBAGUETTE 26CM 165G TIEFGEFROREN

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Roggenmehl, Roggenflocken, Weizenflocken, Weizengluten, Hefe, Leinsamen, Sesamsamen, Sonnenblumenkerne, Jodiertes Salz, Gerstenmalzmehl, Rapsöl, Mehlbehandlungsmittel (E300), Weizenmalzmehl. Kann Spuren enthalten von: Milch, Soja.  
Nach dem Auftauen (+/- 15 min). Backen auf +/- 185 °C für +/- 18 min.



CODE BY PASTRIDOR

PA46849888



5 415030 015670

Lot: 08/10/14/09/50/ L00

Ter verspreiden van het risico. A consommer de  
produit avant la date indiquée sur l'étiquette.  
Consumare prima della scadenza indicata sull'etichetta.  
Consumar el producto antes de la fecha de  
caducidad indicada en la etiqueta.

10/2015

17810000