



Specification de l'article

Numéro d'article: 24680000
Nom d'article: PETIT PAIN BLANC SANS GLUTEN 60G

Date activée: 5/11/2014

Description

un pain blanc et rond sans gluten

Ingrédients

eau, farine de riz, amidon de maïs, concentré de protéine de SOJA, huile de tournesol, levure, dextrose, sirop, sucre, épaississant (E415, E464), acidifiant (E270), sel, correcteur d'acidité (E262), graines de psyllium, lentiilles grillées, concentré de raisin.

Propriétés physiques

	Unité	Minimum	tolérance inférieure	Cible	tolérance supérieure	Maximum
Poids	g	52,00	52,0	60,00	67,0	67,00

Normes microbiologiques

levures/g	< 10 000
moisissures/g	< 10 000
salmonella/25g	Absente
bacillus céréus/g	< 10 000
e.coli/g	< 100
listeria monocytogenes/g	< 100

Normes organoleptiques

Valeurs nutritives

	par 100g	Apport de référence sur 100g
energie (kj)	814,9 kJ	9,7
energie (kcal)	193,0 kcal	9,7
matières grasses	2,4 g	3,4
- dont acides gras saturés	0,3 g	1,5
hydrates de carbone	35,0 g	13,5
- dont sucres	2,6 g	2,9
protéines	5,5 g	11,0
sel	1,1 g	18,3
fibres	4,7 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	-
lupin	-

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

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: 24680000

Nom d'article: PETIT PAIN BLANC SANS GLUTEN 60G

Date activée: 5/11/2014

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: PP
Pièces/Sac: 1

Emballage secondaire:
Boîte: Longueur: 390 mm - Largeur: 288 mm - Hauteur: 156 mm
Poids brut: 1.802,00 g
Poids net: 1.440,00 g
EAN Code: 5413056026286
Pièces/Boîte : 24
Sac/Boîte : 24

Palletisation:
Type de palette: EURO
Poids brut: 180,08 Kg
Poids net: 126,72 Kg
Nombre de couches par palette: 11
Nombre de boîtes par palette: 88
Hauteur de la palette, articles inclus: 1,86 m

Mode d'emploi

Instructions de cuisson

Temps de décongélation.....: 120 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 48 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

P_NL,DE,FR,IT,ES,PT_(35)



Stuks/doos - Pièces/boîte -
Stück/Karton - Pezzi/scatola -
Piezas/caja - Peças/caixote:

24 (1,44 kg) 24680000

IT - PAN BLANCO SIN GLUTEN 60G SURGELATO

Ingredienti: acqua, farina di riso, amido di mais, concentrato di proteine di SOJA, olio di girasole, lievito, destrosio, sciroppo, zucchero, addensante (E415, E464), acido (E270), sale, correttore di acidità (E262), semi di psillio, lenticchie arrosto, concentrato di uva.

PT - PÃO BRANCO SEM GLÚTEN 60G CONGELADO

Ingredientes: água, farinha de arroz, amido de milho, concentrado de proteína de SOJA, óleo de girassol, levedura, dextrose, xarope, açúcar, agente espessante (E415, E464), ácido (E270), sal, regulador de acidez (E262), sementes de psílio, lentilhas assadas, concentrado de uva.

ES - PAN BLANCO SIN GLUTEN 60G ULTRACONGELADO

Ingredientes: agua, harina de arroz, almidón de maíz, concentrado de proteína de SOJA, aceite de girasol, levadura, dextrosa, jarabe, azúcar, espesante (E415, E464), ácido (E270), sal, regulador de acidez (E262), semillas de psyllium, lentejas asadas, concentrado de uva.

NL - GLUTENVRIJE BROODJE WIT 60G DIEPVRIES

Ingrediënten: water, rijstbloem, maïszetmeel, SOJA eiwit concentraat, zonnebloemolie, gist, dextrose, stroop, suiker, verdikkingsmiddel (E415, E464), voedingszuur (E270), zout, zuurteregelaar (E262), psyllium zaad, geroosterde linzen, druivenconcentraat.

FR - PETIT PAIN BLANC SANS GLUTEN 60G SURGELE

Ingédients: eau, farine de riz, amidon de maïs, concentré de protéine de SOJA, huile de tournesol, levure, dextrose, sirop, sucre, épaississant (E415, E464), acidifiant (E270), sel, correcteur d'acidité (E262), graines de psyllium, lentilles grillées, concentré de raisin.

DE - GLUTENFREIES WEISSBROT 60G TIEFGEFROREN

Zutaten: Wasser, Reismehl, Maisstärke, Sojaproteinkonzentrat, Sonnenblumenöl, Hefe, Traubenzucker, Sirup, Zucker, Verdickungsmittel (E415, E464), Säuerungsmittel (E270), Salz, Säureregulator (E262), Flohsamen, gerösteten Linsen, Traubenkonzentrat.

Bakinstructies/ Instructions de cuisson/ Backanleitung/ Istruzioni di cottura/ Instrucciones para hornear/ Instruções de cozimento: ontdooi/ dégelé/ Auftau/ disgelo/ degelo/ descongelar: 120 min

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

Ten minste houdbaar tot einde - A
consommer de préférence avant fin -
Mindestens haltbar bis Ende - Da
consumarsi preferibilmente entro la fine di -
Consumir de preferéncia antes do fim de -
Consumir preferentemente antes del fin de