

## Description

A décongeler. Pain suédois plat et rond.

## Photo



## Ingrédients

farine de FROMENT, eau, farine de SEIGLE, sirop, LAIT en poudre, levure, huile de colza, sucre, gluten de BLE, poudre à lever (E503), sel, levain (farine de FROMENT, levure), agent de traitement de la farine (E300) (malt d'ORGE).

## Propriétés physiques

	Unité	Minimum	tolérance inférieure	Cible	tolérance supérieure	Maximum
Poids	g	50,00	51,7	55,00	58,3	60,00
Hauteur	cm	0,70	0,8	1,00	1,2	1,30
Diamètre	cm	15,50	15,8	16,50	17,2	17,50

## Normes microbiologiques

germes aérobies totaux/g	< 100 000
moisissures/g	< 100
listeria/g	Absente
salmonella/25g	Absente

## Normes organoleptiques

un petit pain doux et plat avec un goût douce

## Valeurs nutritives

	par 100g	Apport de référence sur 100g
energie (kj)	1.208,1 kJ	14,4
energie (kcal)	285,7 kcal	14,3
matières grasses	3,9 g	5,6
- dont acides gras saturés	0,5 g	2,5
hydrates de carbone	53,0 g	20,4
- dont sucres	9,8 g	10,9
protéines	8,4 g	16,8
sel	0,6 g	10,0
fibres	2,5 g	0,0

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

## Allergènes

gluten	+
noix	-

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: 16800001  
Nom d'article: VIKING PETIT PAIN ROND 55g

Date activée: 1/12/2014

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 : 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: HDPE bag  
Pièces/Sac: 6

Emballage secondaire:  
Boîte: Longueur:400 mm - Largeur:600 mm - Hauteur:120 mm  
Poids brut: 4 496,00 g  
Poids net: 3 960,00 g  
EAN Code: 5413056016225  
Pièces/Boîte : 72  
Sac/Boîte : 12

Palletisation:  
Type de palette: EURO-pallet  
Poids brut: 291,26 Kg  
Poids net: 237,60 Kg  
nombre de couches par palette: 15  
nombre de boîtes par palette: 60  
Hauteur de la palette, articles inclus: 1,95 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..... +/- 30 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 6 Jours 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

No label, NL,FR,EN,DE,IT

### IT - VIKING ROTONDO SURGELATO

Ingredienti: farina di frumento, acqua, farina di segale, sciroppo, latte in polvere, lievito, olio di colza, zucchero, glutine di frumento, agente lievitante (E503), sale, lievito (farina di frumento, acqua, lievito), agente di trattamento della farina (E300, malto d'orzo).  
Scongellamento: +/- 30 min

### PT - VIKING RODADA ULTRACONGELADO

Ingredientes: farinha de trigo, água, farinha de centeio, xarope, leite em pó, levedura, óleo de colza, açúcar, glúten de trigo, fermento (E503), sal, levedura (farinha de trigo, água, levedura), agente de tratamento de farinha (E300) (cevada maltada).  
Descongelación: +/- 30 min

### ES - VIKING RONDA ULTRACONGELADO

Ingredientes: harina de trigo, agua, harina de centeno, jarabe, leche en polvo, levadura, aceite de canola, azúcar, gluten de trigo, gasificante (E503), sal, levadura (harina de trigo, agua, levadura), agente tratante de la harina (E300) (cebada malteada).  
Descongelación: +/- 30 min

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

72 (3,96 kg)

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

### NL - VIKING BROOD ROND DIEPVRIES

Ingrediënten: tarwebloem, water, roggebloem, siroop, melkpoeder, gist, koolzaadolie, suiker, tarwegluten, rijstmiddel (E503), zout, zuurdesem (tarwebloem, water, gist), meelverbeteraar (E300, gerstemout).  
Ontdoeien: +/- 30 min

### FR - PAIN VIKING ROND SURGELE

Ingredients: farine de froment, eau, farine de seigle, sirop, lait en poudre, levure, huile de colza, sucre, gluten de blé, poudre à lever (E503), sel, levain (farine de froment, eau, levure), agent de traitement de la farine (E300, malt d'orge).  
Décongélation: +/- 30 min

### DE - VIKING BROT TIEFGEFROREN

Zutaten: weizenmehl, Wasser, Roggenmehl, Sirup, Milchpulver, Hefe, Rapsöl, Zucker, Weizengluten, Backtriebmittel (E503), Salz, Sauerteig (Weizenmehl, Wasser, Hefe), Mehlbehandlungsmittel (E300, Gerstenmalz).  
Auftauen: +/- 30 min

Conserver 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 / Ininterrottamente a -18°C ou mais frio. Não voltar a congelar após descongelar



Lot: **733250714**

Ten minste houdbaar tot eind: zie doos - A consumer de préférence avant fin: voir boîte - Mindestens haltbar bis Ende: Siehe Schachtel - Da consummare preferibilmente entro il: vedi box - Consumir preferentemente antes de: ver caja - Preferencia antes de fin: ver caixa

18/08/2015

**16800001**