

## Baguette

### INFORMATIONS PRODUIT

**Numéro d'article** 22217

**Dénomination commerciale** Baguette, surgelée,  
précuite.

### Liste des ingrédients

farine (BLÉ, BLÉ malté), eau, levure, sel, gluten de BLÉ, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), levure désactivée.

### Information générale

**Nomenclature douanière** 19059030  
**Code FKB** N754

### Informations diététiques et durabilité

**Végétalien** Oui  
**Végétarien** Oui

### Allégations

**Étiquette propre** Oui

### Dimensions produit

**Poids (g)** 280  
**Longueur (mm)** 570

### Additifs

E300 - acide ascorbique

### Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 100/g  
Escherichia coli: < 10/g  
Moisissures: < 500/g  
Staphylococcus aureus: < 100/g  
Flore mésophile aérobie totale: < 10000/g  
Levures: < 500/g



## Informations nutritionnelles

| Paramètre              | Pour 100 g | AR (1) | Par portion * | AR (2) |
|------------------------|------------|--------|---------------|--------|
| énergie                | 1058 kJ    |        | 1058 kJ       | 13     |
| énergie                | 249 kcal   |        | 249 kcal      | 12     |
| matières grasses dont: | 1,1 g      |        | 1,1 g         | 2      |
| - acides gras saturés  | 0,2 g      |        | 0,2 g         | 1      |
| glucides dont:         | 50 g       |        | 50 g          | 19     |
| - sucres               | 1,2 g      |        | 1,2 g         | 1      |
| fibres alimentaires    | 2,1 g      |        | 2,1 g         |        |
| protéines              | 8,6 g      |        | 8,6 g         | 17     |
| sel                    | 1,2 g      |        | 1,2 g         | 20     |

\* 1 portion = 100 g

## Information sur les allergènes

|                                                                                      |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Céréales contenant du gluten et produits à base de *                                 | Oui |
| Crustacés et produits à base de                                                      | Non |
| Oeufs et produits à base de                                                          | Non |
| Poissons et produits à base de                                                       | Non |
| Arachides et produits à base de                                                      | Non |
| Soja et produits à base de                                                           | Non |
| Lait et produits à base de                                                           | Non |
| Fruits à coque et produits à base de *                                               | Non |
| Céleri et produits à base de                                                         | Non |
| Moutarde et produits à base de                                                       | Non |
| Graines de sésame et produits à base de                                              | Non |
| Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO <sub>2</sub> ) | Non |
| Lupin et produits à base de                                                          | Non |
| Mollusques et produits à base de                                                     | Non |

(\*) Pour tout type de noix et céréales contenant du gluten, voir la liste des ingrédients.

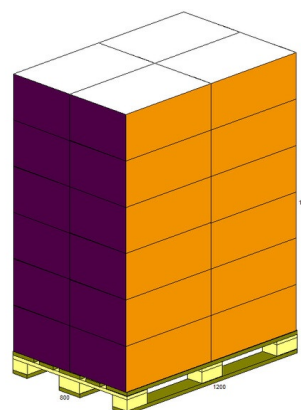
## INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

### Détails d'emballage

|                                  |                                                                                                        |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Emballage primaire               | Tube de film (Plastique_HDPE 2)                                                                        |
| Emballage secondaire             | Ruban adhésif (Plastique_PP 5)<br>Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20)<br>Etiquette (Papier_PAP 22) |
| EDU (Boîte américaine)           |                                                                                                        |
| Pièces per EDU                   | 30                                                                                                     |
| GTIN                             | 5413476916822                                                                                          |
| poids net                        | 8,4 kg                                                                                                 |
| longueur x largeur x hauteur (m) | 0,598 x 0,398 x 0,306                                                                                  |
| unité de vente                   |                                                                                                        |
| GTIN                             | 5413476916822                                                                                          |
| poids net                        | 0,280 kg                                                                                               |
| longueur x largeur x hauteur (m) | 0,570                                                                                                  |

### Détails de la palettisation

|                                  |                                                                                                                             |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Type de palette                  | Euro pallet                                                                                                                 |
| Nombre EDU / couche              | 4                                                                                                                           |
| Nombre couche / palette          | 6                                                                                                                           |
| Nombre EDU / palette             | 24                                                                                                                          |
| Poids net total palette          | 202 kg                                                                                                                      |
| Poids brut total palette         | 243 kg                                                                                                                      |
| longueur x largeur x hauteur (m) | 1,200 x 0,800 x 1,981                                                                                                       |
| Détails de la palettisation      | Interlayer (Carton ondulé_PAP 20)<br>Etiquette (Papier_PAP 22)<br>palette (Bois_FOR 50)<br>Film étirable (Plastique_LDPE 4) |



## CONSEILS D'UTILISATIONS

### Conditions de stockage

|                                        |            |
|----------------------------------------|------------|
| Durée de conservation après production | 12 (mois)  |
| Conditions de stockage                 | max. -18°C |

### Mode d'emploi

Décongélation: 10-15 min à température ambiante. Préchauffage: four à 230°C. Cuisson: 10-12min à 200-210°C. Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre indicatif, le temps de cuisson exact et la température dépendent du type d'équipement. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

## INFORMATION GÉNÉRALE

### Certificats

BRCGS & IFS

### Politique OGM

Le groupe Vandemoortele est conforme aux réglementations européennes CE/2003/1829 et CE/2003/1830 sur les OGM

### Contaminants

Le groupe Vandemoortele est conforme à la législation européenne concernant les contaminants, en vigueur à la date de publication du présent document.

### Mise en garde

Selon nos connaissances, l'information est correcte au moment de la création.

Toutes les valeurs mentionnées dans ce document, sont des valeurs moyennes, basées sur des données calculées.

Photos non-contractuelles.

Les conseils d'utilisations doivent être considérés comme une recommandation générale. Vandemoortele ne peut être tenu responsable du processus de cuisson utilisés par le client, qui est hors de notre contrôle.

### Abréviations

(1) Apports quotidiens de référence Vitamines

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