

Demi baguette

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 13911**Dénomination commerciale** Demi baguette blanche
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	1905903000
Code FKB	N753

Informations diététiques et durabilité

Végétalien	Oui
Végétarien	Oui

Allégations

Étiquette propre	Oui
------------------	-----

Dimensions produit

Poids (g)	130
Longueur (mm)	275

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	1060 kJ		1378 kJ	16
énergie	250 kcal		325 kcal	16
matières grasses dont:	1,1 g		1,4 g	2
- acides gras saturés	0,2 g		0,2 g	1
glucides dont:	50 g		65 g	25
- sucres	1,2 g		1,6 g	2
fibres alimentaires	2,1 g		2,7 g	
protéines	8,6 g		11 g	22
sel	1,1 g		1,5 g	25

* 1 portion = 130 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 ₂)	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.

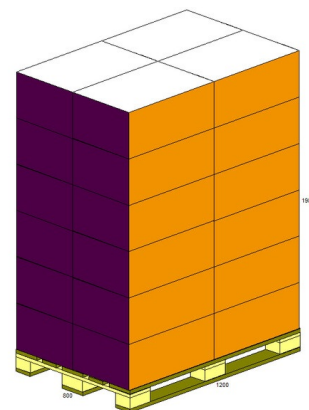
INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire	Tube de film (Plastique_HDPE 2)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22) Ruban adhésif (Plastique_PP 5)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	64
GTIN	5413476908261
poids net	8,32 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,598 x 0,398 x 0,306
unité de vente	
GTIN	5413476945129
poids net	0,130 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,275

Détails de la palettisation

GTIN	5413476300935
Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	4
Nombre couche / palette	6
Nombre EDU / palette	24
Poids net total palette	200 kg
Poids brut total palette	241 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,981
Détails de la palettisation	Etiquette (Papier_PAP 22) palette (Bois_FOR 50) 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: 30 min à température ambiante. Préchauffage: four à 190°C. Cuisson: 12 +/-2 min à 180 +/-10°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)