

Assortiment de mini-pains de l'empereur



INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 50639

Dénomination commerciale Petit pain blanc surgelé / aux graines de sésame (5,5%) / aux graines (4%) et céréales (1,5%) / aux graines de pavot (5,5%), précuit.



Liste des ingrédients

Petit pain blanc aux graines de pavot (farine (BLÉ, SEIGLE), eau, graines de pavot, levure, sel, gluten de BLÉ, agent de traitement de la farine (acide ascorbique)), Petit pain blanc aux graines de sésame (farine (BLÉ, SEIGLE), eau, GRAINES DE SÉSAME, levure, sel, gluten de BLÉ, agent de traitement de la farine (acide ascorbique)), Petit pain blanc (farine (BLÉ, SEIGLE), eau, levure, sel, gluten de BLÉ, agent de traitement de la farine (acide ascorbique)), Petit pain blanc aux graines et céréales (farine (BLÉ, BLÉ malté), eau, graines de lin, son de BLÉ, levure, gluten de BLÉ, graines de millet, graines de tournesol, sel, SOJA râpé, flocons de maïs, GRAINES DE SÉSAME, agent de traitement de la farine (acide ascorbique)).

Peut contenir des traces de: Œufs, Lait, Amandes, Noix de pécan.

Information générale

Nomenclature douanière	19059030
Code FKB	MB6

Informations diététiques et durabilité

Végétalien	Oui
Végétarien	Oui

Allégations

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

Dimensions produit

Poids (g)	32
Longueur (mm)	70

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	1134 kJ		363 kJ	4
énergie	268 kcal		86 kcal	4
matières grasses dont:	3,1 g		1 g	1
- acides gras saturés	0,5 g		0,2 g	1
glucides dont:	50 g		16 g	6
- sucres	1,8 g		0,6 g	1
fibres alimentaires	3,2 g		1 g	
protéines	9 g		2,9 g	6
sel	1,1 g		0,35 g	6

* 1 portion = 32 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	Oui
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	Oui
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

Peut contenir des traces de: Œufs, Lait, Amandes, Noix de pécan.

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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Images de l'emballage



Détails d'emballage

Emballage primaire

Emballage secondaire

Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20)

Etiquette (Papier_PAP 22)

Ruban adhésif (Plastique_PP 5)

EDU (Boîte américaine)

Pièces per EDU

100

GTIN

5413476988621

poids net

3,2 kg

longueur x largeur x hauteur (m)

0,398 x 0,298 x 0,266

unité de vente

GTIN

5413476989246

poids net

0,032 kg

Détails de la palettisation

Type de palette	Chep euro pallet
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	7
Nombre EDU / palette	56
Poids net total palette	135 kg
Poids brut total palette	200 kg

longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 2,007
Détails de la palettisation	Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22)

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

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

Mode d'emploi

Décongélation: 20-50 min. température ambiante. Cuisson: 6-8 min. à ca. 220-230°C. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

INFORMATION GÉNÉRALE

Certificats

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)