

PAIN LOSANGE GRIS MULTICEREALES



INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 27217

Dénomination commerciale Petit pain losange
multicéréales (blé, seigle, avoine, orge) surgelé, précuit.



Liste des ingrédients

farine (BLÉ (64%), SEIGLE (1,4%), BLÉ malté torréfié (1%), ORGE maltée (0,5%), BLÉ malté), eau, flocons d'AVOINE (2%), graines de lin brun, graines de tournesol, sel, gruau de SEIGLE (1%), flocons de BLÉ (1%), levure, gluten de BLÉ, son de BLÉ (0,2%), extrait de malt (BLÉ), bactéries lactiques.

Peut contenir des traces de: Soja, Lait, Graines de sésame.

Information générale

Nomenclature douanière 1905903000
Code FKB B407

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Oui
Végétarien Oui

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

Dimensions produit

Poids (g) 80
Coup de lames 1

Allégations

Sans additifs alimentaires Oui
Étiquette propre Oui

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1176 kJ		941 kJ	11
énergie	278 kcal		222 kcal	11
matières grasses dont:	3 g		2,4 g	3
- acides gras saturés	0,4 g		0,3 g	2
glucides dont:	51 g		41 g	16
- sucres	0,8 g		0,6 g	1
fibres alimentaires	4,9 g		3,9 g	
protéines	9,2 g		7,3 g	15
sel	1,1 g		0,89 g	15

* 1 portion = 80 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

Peut contenir des traces de: Soja, Lait, Graines de sésame.

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

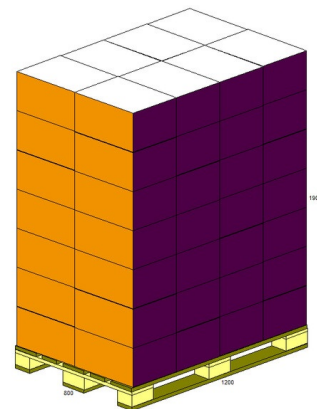
INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire	Film (Plastique_LDPE 4)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22) Ruban adhésif (Plastique_PP 5)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	40
GTIN	5413476931023
poids net	3,2 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,396 x 0,296 x 0,252
unité de vente	
GTIN	5413476952714
poids net	0,080 kg

Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	7
Nombre EDU / palette	56
Poids net total palette	179 kg
Poids brut total palette	225 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,909
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Etiquette (Papier_PAP 22) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Interlayer (Carton ondulé_PAP 20)



CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

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

Mode d'emploi

Décongélation: 15 min à température ambiante. Préchauffage: four à 210°C. Cuisson: 10 +/- 2 min à 190 +/- 10°C. Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre indicatif, le temps de cuisson exact et la température dépendent du type de four. Les produits décongelés sont aussi prêts à consommer sans cuisson. 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)