

Assortiment mini-longuettes

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 28203

Dénomination commerciale Mini pains spéciaux : Mini pain de blé (66%) et seigle (2%) , Mini pain de de blé (48%) et seigle (1,5%) foncé avec céréales (6%), graines (2,5%) et malt (5,5%), Mini pain de blé (44,5%) et seigle (7,5%) avec graines de tournesol (9%), surgelés, précuits.

Liste des ingrédients

Mini pain de blé et seigle (farine (BLÉ, SEIGLE, BLÉ malté), eau, sel iodé (sel; iodate de potassium), levure, dextrose, gluten de BLÉ, émulsifiant (E472e), stabilisant (gomme guar), correcteur d'acidité (E170), huile végétale (colza), agent de traitement de la farine (acide ascorbique)); Mini pain de de blé et seigle foncé avec céréales et graines (farine (BLÉ, BLÉ malté, SEIGLE, ORGE malté torréfié, BLÉ malté torréfié, SEIGLE pregélatinisée, farine de FROMENT gélatinisée), eau, gruau d'AVOINE, grits de SOJA, sel iodé, gluten de BLÉ, graines de lin, levure, graines de tournesol, gruau de SEIGLE, dextrose, flocons de BLÉ, épaississant (gomme guar), son de BLÉ, émulsifiant (E472e), stabilisant (gomme guar), correcteur d'acidité (E170), agent de traitement de la farine (acide ascorbique),huile végétale (colza)); Mini BLÉ SEIGLE Bread with graines de tournesol (farine (BLÉ, SEIGLE, BLÉ malté, SEIGLE pregélatinisée, farine de FROMENT gélatinisée), eau, graines de tournesol, gruaux d'AVOINE, graines de lin, levure, sel iodé (sel; iodate de potassium), dextrose, gruau de SEIGLE, flocons de BLÉ, émulsifiant (E472e), stabilisant (gomme guar), gluten de BLÉ, son de BLÉ, correcteur d'acidité (E170), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), huile végétale (colza)).

Peut contenir des traces de: Œufs, Lait, Amandes, Noisettes, Pistaches, Noix, Graines de sésame.

Information générale

Nomenclature douanière 1905903000
Code FKB MB19

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Oui
Végétarien Oui
soja durable RTRS Credits

Dimensions produit

Poids (g) 40

Additifs

E472e - esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras
E412 - gomme guar
E170 - carbonates de calcium
E300 - acide ascorbique

BANQUET
D'OR®
DEPUIS 1983



Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 1000/g
Escherichia coli: < 100/g
Enterobacteriaceae:
Bactéries lactiques:
Listeria monocytogenes: < 100/g
Moisissures:
Salmonella spp.: Absence dans 25 g
Staphylococcus aureus: < 100/g
Flore mésophile aérobie totale:
Levures:

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1086 kJ		434 kJ	5
énergie	257 kcal		103 kcal	5
matières grasses dont:	3,9 g		1,6 g	2
- acides gras saturés	0,8 g		0,3 g	2
glucides dont:	44 g		18 g	7
- sucres	2,2 g		0,9 g	1
fibres alimentaires	3,8 g		1,5 g	
protéines	9,1 g		3,6 g	7
sel	1,6 g		0,62 g	10

* 1 portion = 40 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	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: Œufs, Lait, Amandes, Noisettes, Pistaches, Noix, 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	Sac (BAG PE 370X360MM)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Ruban adhésif (Plastique_PP 5) Etiquette (Papier_PAP 22)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	60
GTIN	5413476935694
poids net	2,4 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,398 x 0,298 x 0,150
unité de vente	
poids net	0,040 kg

Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	12
Nombre EDU / palette	96
Poids net total palette	230 kg
Poids brut total palette	294 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,945
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Film étirable (FILM STRETCH 17μ 500MM)

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après production

365 (jours)

Conditions de stockage

max. -18°C

Mode d'emploi

Préchauffer le four à 200°C. Sortez les produits de leur emballage et faites-les cuire pendant 8 à 11 minutes. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

INFORMATION GÉNÉRALE

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)