

Demi baguette multicéréales

Informations produit



Numéro d'article	50623
Dénomination commerciale	Demi baguette avec graines (8,5%) et céréales (3,5%), surgelée, précuite



Liste des ingrédients

farine (BLÉ; SEIGLE; ORGE; BLÉ malté torréfié; AVOINE; ORGE malté torréfié; BLÉ malté); eau; graines de tournesol; GRAINES DE SÉSAME; levure; SOJA déchiqueté; sel iodé (sel; iodate de potassium); graines de lin jaune; graines de lin brun; gluten de BLÉ; agent de traitement de la farine (acide ascorbique); enzymes (BLÉ); levure désactivée.

Peut contenir des traces de: lait, noix.

Information générale

Nomenclature douanière	1905903000
Code FKB	B213
Végétalien	oui
Végétarien	oui

Dimensions produit

Poids	130 g
Longueur	275 mm

Additifs

E300 - acide ascorbique

Caractéristiques microbiologiques

Levures < 500/g
Staph.aureus < 100/g
E.Coli < 10/g
Moisissures < 500/g
Flore mésophile totale < 10000/g
Bacillus cereus < 100/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100g	AR (1)	Par portion*	AR (2)
énergie	1197 kJ		1556 kJ	19
énergie	284 kcal		369 kcal	18
matières grasses	5,7 g		7,4 g	11
acides gras saturés	0,7 g		0,9 g	5
glucides	46 g		60 g	23
sucres	1,0 g		1,3 g	1
fibres alimentaires	4,3 g		5,6 g	
Protéines	10 g		13 g	26
sel	1,4 g		1,8 g	30

* 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	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 SO2)	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Peut contenir des traces de: lait, noix.

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

Information sur l'emballage

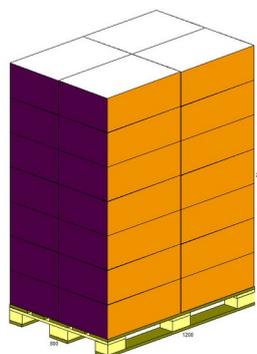
Détails d'emballage

Emballage primaire	tube de film (plastique HDPE 02)
Emballage secondaire	ruban adhésif (plastique PP 05) boîte américaine (carton ondulé PAP20) Etiquette (papier PAP22)
Pièces	Pièces / boîte américaine 60
boîte	
EAN	5413476988379
poids net	7,8 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,598 x 0,398 x 0,266
unité de vente	
EAN	5413476988386
poids net	0,13 kg

Palettisation

Détails de la palettisation

(PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM)	
Nombre boîte américaine / couche 4	
Nombre couche / palette 7	
Nombre boîte américaine / palette 28	
Poids net total palette	218 kg
Poids brut total palette	260 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 2,007



Conseils d'utilisations

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	12 Mois
Température	max. -18°C

Mode d'emploi

Durée de décongélation (min.) :10-15 Température de décongélation (°C) :température ambiante Temps de cuisson (four conventionnel)/décongelé (min.) :12-15 Température de cuisson (four conventionnel)(°C) :200-210 Temps de cuisson (four à air pulsé)/décongelé (min.) :12-15 Température de cuisson (four à air pulsé) (°C) :180-190 Four conventionnel (conditions) :avec de la vapeur Four à air pulsé (conditions) :avec de la vapeur Info: aussi sans vapeur bon résultat de cuisson. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

Information générale

Date version: 20220128

Version: 4

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)