

Bagel nature

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 13908

Dénomination commerciale Pâte ronde levée,
surgelée, bagel, précuit.

BANQUET
DEPUIS **D'OR** 1983



Liste des ingrédients

farine (BLÉ, ORGE maltée, BLÉ malté), eau, sucre, levure, sel, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), levure désactivée.

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

Information générale

Nomenclature douanière 1905908000
Code FKB B274

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Oui
Végétarien Oui

Allégations

Étiquette propre Oui

Dimensions produit

Poids (g) 80
Diamètre (cm) 11
Hauteur (mm) 30

Additifs

E300 - acide ascorbique

Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 100/g
Escherichia coli: < 10/g
Enterobacteriaceae: < 500/g
Bactéries lactiques:
Listeria monocytogenes: Absence dans 25 g
Moisissures: < 100/g
Salmonella spp.: Absence dans 25 g
Staphylococcus aureus: < 100/g
Flore mésophile aérobie totale: < 100000/g
Levures: < 1000/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1109 kJ		887 kJ	11
énergie	262 kcal		209 kcal	10
matières grasses dont:	0,9 g		0,7 g	1
- acides gras saturés	0,2 g		0,2 g	1
glucides dont:	54 g		43 g	17
- sucres	3,6 g		2,9 g	3
fibres alimentaires	2,7 g		2,2 g	
protéines	8 g		6,4 g	13
sel	1,2 g		0,96 g	16

* 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	Sac (Plastique_HDPE 2)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Ruban adhésif (Plastique_PP 5)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	40
GTIN	5413476908230
poids net	3,2 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,544 x 0,229 x 0,183
unité de vente	
GTIN	5413476966407
poids net	0,080 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	x 0,030

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	221 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,426
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Etiquette (Papier_PAP 22) Film étirable (Plastique_LDPE 4)

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	365 (jours)
Conditions de stockage	max. -18°C

Mode d'emploi

Décongeler le produit à température ambiante pendant environ 30 minutes et servir. Pour une saveur optimale, cuire le produit 4 à 6 minutes dans un four préchauffé à 200 °C et servir. Consommer les produits cuits ou décongelés dans les 2 jours s'ils sont conservés à température ambiante. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ.

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)