

Description

Baguette blanche de blé.

Avec les ingrédients de qualité qui entrent dans sa composition et son goût délicieux, le PLUS Demi Pain Français Blanc est adapté aux exigences actuelles. Cette baguette bien connue se cuit directement à la sortie du congélateur en 5 minutes pour une croûte croustillante et est donc prête 3 fois plus vite qu'une baguette traditionnelle. Vous évitez ainsi le gaspillage et gagnez du temps, de l'énergie et de l'argent. Full Taste. No waste.

Photo



Ingrédients

farine de BLÉ, eau, levure, sel iodé, GLUTEN de BLÉ, farine de BLÉ malté, enzyme (BLÉ), agent de traitement de la farine (E300). Peut contenir: graines de sésame et autres céréales contenant du gluten.

Propriétés physiques

	Unité	Minimum	Cible	Maximum
Circonférence	cm	19,5	20,5	21,5
Poids	g	155,0	165,0	175,0
Longueur	cm	25,0	27,0	29,0
Largeur	cm	6,9	7,3	7,7
Hauteur	cm	5,1	5,7	6,3

Normes microbiologiques (Calculated)

levures/g	< 500
moisissures/g	< 500
salmonella/25g	Absente
enterobacteriaceae/g	nvt
micro-org. aérobies/g	< 300 000
bacillus céréus/g	< 3 000
e.coli/g	< 50
Coagulase pos. Staphylocoque	< 500
Bactéries lactiques	< 3 000

Valeurs nutritives (Calculated)

	par 100g	Apport de référence sur 100g (%)
energie (kJ)	1058 kJ	12,6
energie (kcal)	253 kcal	12,6
matières grasses	1,1 g	1,5
- dont acides gras saturés	0,1 g	0,6
glucides	51 g	19,7

Les données mentionnées ci-dessus sont confidentielles et ne peuvent en aucun cas être dupliquées. Elles sont susceptibles d'être modifiées et ne sont dès lors pas contraignantes. Une version actuelle peut toujours être obtenue sur demande.

Numéro d'article 223282

Nom d'article PLUS DEMI PAIN FRANCAIS BLANC 27CM 165G

Thaw & Serve

Date activée: 22-01-2026

	par 100g	Apport de référence sur 100g (%)
- dont sucres	1,5 g	1,6
fibres	3,6 g	11,9
protéines	8,4 g	16,8
sel	1,34 g	22,4
Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal)		

Allergènes (Berekend)

gluten	+
céréales contenant de gluten (le blé)	+
céréales contenant de gluten (le seigle)	?
céréales contenant de gluten (l'orge)	?
céréales contenant de gluten (l'avoine)	?
céréales contenant de gluten (épeautre)	-
céréales contenant de gluten (kamut)	-
fruits à coque	-
huile de noix	-
arachides	-
amandes	-
noisettes	-
noix	-
noix de cajou	-
noix de pécan	-
noix du Brésil	-
pistache	-
noix de macadamia	-
lait	-
oeuf	-
soja	-
graines de sésame	?
sulfite (e220-e227) (> 10ppm)	-
céleri	-
moutarde	-
composants de poisson	-
crustacés	-
mollusques	-
lupin	-

- = absence d'allergènes ? = contamination possible + = prése

Conditions de stockage et de distribution

- à une température inférieure ou égale à -18 °C.
- Ne jamais recongeler un produit ayant été décongelé.
- Ne jamais empiler les hautes palettes chargées.
- Toujours bien fermer les emballages.
- Durée de conservation : 12 Mois à partir de la date de production.
- La date de péremption est mentionnée sur l'étiquette.

Emballage

Emballage primaire:

Emballage secondaire:

Boîte: Longueur:598 mm - Largeur:398 mm - Hauteur:246 mm
Poids brut: 7 290,00 g
Poids net: 6 600,00 g
EAN Code: 5413056039149
Pièces/Boîte : 40
Sac/Boîte : 1

Palletisation:

Type de palette: palette euro
Poids brut: 254,78 Kg
Poids net: 211,20 Kg
nombre de couches par palette: 8
nombre de boîtes par palette: 32

Les données mentionnées ci-dessus sont confidentielles et ne peuvent en aucun cas être dupliquées. Elles sont susceptibles d'être modifiées et ne sont dès lors pas contraignantes. Une version actuelle peut toujours être obtenue sur demande.

Hauteur de la palette, articles inclus: 2,11 Mtr

Marchandise

19059030

Mode d'emploi

Instructions de cuisson

Temps de décongélation: 0 min
Temps de cuisson: 5-7 min
Température de cuisson: 170-190°C
Temps de pousse: /
Température de pousse: /

Après décongélation, traiter immédiatement le produit.

Pour garantir une qualité optimale, nous vous conseillons de consommer les produits dans les 24 Heures lorsqu'il est conservé à température ambiante (15°C - 25°C).

Ces instructions de cuisson sont données à titre indicatif et doivent être adaptées en fonction du type de four et du nombre de produits dans le four. Les temps de pousse et de décongélation sont également tributaires de différents facteurs tels que la température et l'humidité ambiantes. Soyez vigilant de manière à procéder aux modifications nécessaires.

GMO

Lantmännen Unibake Londerzeel déclare que ce produit ne contient ni ingrédient génétiquement modifié ni additif, conformément aux règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003 concernant la commercialisation et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés. Ce produit satisfait au règlement en la matière.

Par conséquent, un étiquetage supplémentaire ("Ce produit contient du [ou des] [nom du ou des organismes] génétiquement modifié[s]") n'est pas nécessaire.

Libellé

NL | PLUS HALF FRANS STOKBROOD WIT 27CM 165G | DIEPVRIES
Wit tarwestokbrood. Ingrediënten: tarwebloem, water, gist, gejodeerd zout, tarwegluten, tarwemoutmeel, enzyme (tarwe), meelverbeteraar (E300). Kan bevatten: sesamzaad en andere glutenbevattende granen.

DE | PLUS MINI BAGUETTE WEISS 27CM 165G | TIEFGEFROREN
Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe, jodiertes Salz, Weizengluten, Weizenmalzmehl, Enzym (Weizen), Mehlbehandlungsmittel (E300). Kann enthalten: Sesamsamen und andere glutenhaltige Getreide.

IT | PLUS MINI BAGUETTE BIANCA 27CM 165G | SURGELATO
Ingredienti: farina di frumento, acqua, lievito, sale iodato, glutine di frumento, farina di frumento maltata, enzimi (frumento), agente di trattamento della farina (E300). Può contenere: semi di sesamo e altri cereali contenenti glutine.

FR | PLUS DEMI PAIN FRANCAIS BLANC 27CM 165G | SURGELÉ
Baguette blanche de blé. Ingrédients: farine de blé, eau, levure, sel iodé, gluten de blé, farine de blé malté, enzyme (blé), agent de traitement de la farine (E300). Peut contenir: graines de sésame et autres céréales contenant du gluten.

Voedingswaarde Valeur nutritionnelle Nährwerte Valore nutrizionale	Per Par Pro 100 g
Energie Énergie Energia	1058 kJ 253 kcal
Vetten Matières Grasses Fett Grassi	1,1 g
waarvan verzadigde vetzuren, dont acides gras saturés, davon gesättigte Fettsäuren, di cui acidi grassi saturi	0,1 g
Koolhydraten Glucides Kohlenhydrate Carboidrati	51 g
waarvan suikers, dont sucres, davon Zucker, di cui zuccheri	1,5 g
vezels Fibres Ballaststoffen Fibre	3,6 g
Eiwitten Proteïnes Eiweiß Proteine	8,4 g
Zout Sel Salz Sale	1,34 g

Ten minste houdbaar tot einde: - A consommer de préférence avant fin: - Mindestens haltbar bis Ende: - Da consumarsi preferibilmente entro la fine di:
Lot: PR999999 22/01/26 1127:44

01/2027

223282



0 min 5-7 min 170-190°C 40 x

Start to save Unicoin on: www.myfoodspot.eu



5 413056 039149

Unibake B.V.

Les données mentionnées ci-dessus sont confidentielles et ne peuvent en aucun cas être dupliquées. Elles sont susceptibles d'être modifiées et ne sont dès lors pas contraignantes. Une version actuelle peut toujours être obtenue sur demande.