

Pain blanc 'roses'



INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 58321

Dénomination commerciale Pain surgelé, précuit.

Liste des ingrédients

farine (BLÉ, SEIGLE, BLÉ malté), eau, flocons de pommes de terre, levure, huiles et graisses végétales (palme, colza), sel, gluten de BLÉ, germes de BLÉ, fibre de pois, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), levure désactivée.

Peut contenir des traces de: Œufs, Soja, Lait, Amandes, Noix de pécan, Graines de sésame, Lupin.

Information générale

Nomenclature douanière 19059030
Code FKB B898

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Oui
Végétarien Oui
palme durable RSPO SG

Allégations

Étiquette propre Oui

Dimensions produit

Poids (g) 90
Longueur (mm) 105

Additifs

E300 - acide ascorbique

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

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1056 kJ		950 kJ	11
énergie	249 kcal		224 kcal	11
matières grasses dont:	2,3 g		2 g	3
- acides gras saturés	0,6 g		0,6 g	3
glucides dont:	49 g		44 g	17
- sucres	2,7 g		2,4 g	3
fibres alimentaires	3 g		2,7 g	
protéines	7,2 g		6,5 g	13
sel	1,3 g		1,2 g	20

* 1 portion = 90 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: Œufs, Soja, Lait, Amandes, Noix de pécan, Graines de sésame, Lupin.

(*) 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	48
GTIN	5413476335814
poids net	4,32 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,396 x 0,296 x 0,309
unité de vente	
GTIN	5413476335807
poids net	0,090 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,105

Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	6
Nombre EDU / palette	48
Poids net total palette	207 kg
Poids brut total palette	251 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,999
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22) 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

Mettez les produits sur des plateaux de cuisson. Temps de décongélation: environ 30 minutes. Cuire au four avec un peu de vapeur. Temps de cuisson: 8-10 minutes. Température de cuisson: environ 210-220 ° C (four à chariot) ou environ 180 ° C dans un four à convection. NE JAMAIS RECONGELER DES PRODUITS DECONGELES

INFORMATION GÉNÉRALE

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)