Specification de l'article

Numéro d'article 222864
Nom d'article ASSORTIMENT RESTO
Thaw , Bake & Serve

Date activée: 07-02-2025

Description
Petit pain de blé garni de graines de tournesol, Petit pain blanc de blé garni de flocons d'avoine, Petit pain empereur blanc de blé garni de graines de pavot, Petit pain de blé rustique brun & petit pain de blé rustique blanc.
L'assortiment Pastridor Mini Resto se compose de cinq mini-petits pains de 35 g : un petit pain blanc au blé avec des graines de tournesol, un petit pain blanc keizer aux graines de pavot, un petit pain blanc aux flocons d'avoine, un petit pain rustique complet et un petit pain rustique blanc. Après une brève décongélation, les petits pains cuisent en environ quatre minutes. La variété des saveurs, des formes et des garnitures rend cet assortiment idéal pour les corbeilles à pain, les réceptions, la restauration et les banquets.

Photo



Ingrédients
Pain de blé garni de graines de tournesol: farine de BLÉ, graines de tournesol (22%), eau, grains de SEIGLE (3%), levure, sel, extrait de malt d'ORGE (malt d'ORGE, eau), graines de lin, gluten de BLÉ, son de BLÉ, farine de malt de BLE grillé, épices, agent de traitement de la farine: E300.

Pain empereur blanc garni de graines de pavot: farine de BLÉ, eau, graines de pavot (6%), levure, sel, huile de colza, agent de traitement de la farine: E300.

Pain blanc de blé garni de flocons d'avoine: farine de BLÉ (55%), eau, flocons d'AVOINE (8%), graines de tournesol, farine de SEIGLE (6%), graines de lin, levure, sel, sucre, huile de colza, agent de traitement de la farine: E300.

Pain de blé rustique brun: farine de BLÉ, farine de BLÉ entier (32%), eau, levure, sucre, sel, agent de traitement de la farine: E300.

Pain de blé rustique blanc: farine de BLÉ, eau, levure, sel, huile de colza, agent de traitement de la farine: E300.

Peut contenir des traces de: oeuf, lait, soja, graines de sésame, noisettes, noix, noix de cajou, amandes, noix du brésil, pistache, noix de macadamia, huile de noix, noix de pécan.

Propriétés physiques

	Unité	Minimum	Cible	Maximum
Poids	g	32,0	35,0	42,0

Normes microbiologiques (Measured)

coliformes/g	< 100
staphylococcus aureus/g	< 10
moisissures/g	< 1 000
salmonella/25g	Absente
listeria monocytogenes/25g	Absente

Valeurs nutritives (Measured)

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.

Specification de l'article

Numéro d'article 222864
Nom d'article ASSORTIMENT RESTO
Thaw , Bake & Serve

Date activée: 07-02-2025

	par 100g	Apport de référence sur 100g (%)
energie (kJ)	1274 kJ	15,2
energie (kcal)	302 kcal	15,1
matières grasses	5,2 g	7,4
- dont acides gras saturés	0,7 g	3,5
glucides	51 g	19,6
- dont sucres	2,3 g	2,6
fibres	3,8 g	12,7
protéines	10 g	21,0
sel	1,1 g	18,3

Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal)

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.

Specification de l'article

Numéro d'article 222864
Nom d'article ASSORTIMENT RESTO
Thaw , Bake & Serve

Date activée: 07-02-2025

Allergènes (Measured)

blé	+
seigle	+
orge	+
avoine	+
épeautre	-
kamut	-
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:
- Type de Sac: sac bleu
- Pièces/Sac: 20

Emballage secondaire:
- Boîte: Longueur:396 mm - Largeur:294 mm - Hauteur:246 mm
- Poids brut: 3920,00 g
- Poids net: 3500,00 g
- EAN Code: 5413056039095
- Pièces/Boîte : 100
- Sac/Boîte : 5

Palletisation:
- Type de palette: palette Euro
- Poids brut: 272,88 Kg
- Poids net: 224,00 Kg
- nombre de couches par palette: 8
- nombre de boîtes par palette: 64
- Hauteur de la palette, articles inclus: 2,11 Mtr

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.

Specification de l'article

Numéro d'article 222864
Nom d'article ASSORTIMENT RESTO
Thaw , Bake & Serve

Date activée: 07-02-2025

Marchandise
19059080

Mode d'emploi
Instructions de cuisson

Temps de décongélation .....: +/- 15 min
Temps de cuisson .....: +/- 4 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



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.