

PAIN PARISIEN 54CM

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 29027

Dénomination commerciale Pâte à pain, pain, surgelé,
prêt à pousser.



Liste des ingrédients

farine (BLÉ, BLÉ malté), eau, levure, sel, gluten de BLÉ, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), levure désactivée, enzymes.

Information générale

Nomenclature douanière 19012000

Code FKB N790

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Oui

Végétarien Oui

Allégations

Étiquette propre Oui

Dimensions produit

Poids (g) 525

Longueur (mm) 540

Additifs

E300 - acide ascorbique

Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 100/g

Escherichia coli: < 10/g

Enterobacteriaceae: < 10000/g

Moisissures: < 1000/g

Salmonella spp.: Absence dans 25 g

Staphylococcus aureus: < 100/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	938 kJ		938 kJ	11
énergie	222 kcal		222 kcal	11
matières grasses dont:	0,9 g		0,9 g	1
- acides gras saturés	0,1 g		0,1 g	1
glucides dont:	44 g		44 g	17
- sucres	1 g		1 g	1
fibres alimentaires	3,9 g		3,9 g	
protéines	7,2 g		7,2 g	14
sel	1 g		1 g	17

* 1 portion = 100 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

(*) 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 double (Plastique_LDPE 4)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Ruban adhésif (Plastique_PP 5) Etiquette (Papier_PAP 22)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	25
GTIN	13461181381328
poids net	13,125 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,601 x 0,268 x 0,175
unité de vente	
GTIN	3461181381321
poids net	0,525 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,540

Détails de la palettisation

GTIN	23461181381325
Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	6
Nombre couche / palette	10
Nombre EDU / palette	60
Poids net total palette	788 kg
Poids brut total palette	848 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,895
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Etiquette (Papier_PAP 22) Interlayer (Carton ondulé_PAP 20) Film étirable (Plastique_LDPE 4)

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après production

6 (mois)

Conditions de stockage

max. -18°C

Mode d'emploi

Pousse directe: 3 h +/-10min à 24°C ou pousse contrôlée: blocage à 2°C puis pousse: 4h30 +/-10min à 18°C (75% d'humidité).
Repos: 10 min. Lamer. Préchauffage: four à 240°C. Cuisson: 22 +/-2min à 210 +/-10°C avec buée. Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre indicatif, le temps de cuisson exact et la température dépendent du type d'équipement. **NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.**

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)