

PAIN FRANCAIS BLANC 57CM

Pastridor Wheat bread

Baguette blanche de blé

EAN: 05413056010322 (HE)
MC: NL

Numéro d'article: 15590001

description

FRANS STOKBROOD WIT 57CM

Origine

Pays d'origine: Belgique

Appellation légale: FR: PAIN FRANCAIS BLANC 57CM

Ingrédients

farine de FROMENT, eau, levure, sel iodé, gluten de BLE, farine de BLE malté, agent de traitement de la farine (E300). Peut contenir des traces de: lait, oeuf, graines de sésame.

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des infomations. [Disclaimer](#).*

Allergènes

Avec +	Peut contenir +/-	Sans pour autant -	Non livrés 0
les céréales contenant du gluten	+	arachides	- pistache -
blé	+	soja	- noix de macadamia -
seigle	+/-	lait	+/- céleri -
orge	-	fruits à coque	- moutarde -
avoine	+/-	amande	- sésame +/-
épautre	-	noisette	- sulfites -
kamut	-	noix	- lupin -
crustacés	-	noix de cajou	- mollusques -
oeufs	+/-	noix de pécan	-
poisson	-	noix du brésil	-

Valeur nutritionnelle

	Product
	Par 100 (g)
Énergie (kJ/kcal)	1064 / 254
Matières grasses	1.1 g
dont acides gras saturés	0.1 g
Glucides	51 g
dont sucres	1.5 g
fibres	2.3 g
Protéines	8.5 g
Sel	1.4 g

Méthode de préparation

Après décongélation pendant +/- 15 min, cuire à 170-190°C pendant +/- 18 min

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer.](#)*

Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	inconnu	-25°C - -18°C	365 jour(s)
<i>Remarque:</i>			
réception grossiste	inconnu		122 jour(s)
<i>Remarque:</i>			
après l'ouverture	inconnu		1 jour(s)
<i>Remarque:</i>			
Remarque générale pour tous les conditions de conservation			
Technique de conservation			
Consignes d'usage sur l'étiquette	Après décongélation pendant +/- 15 min, cuire à 170-190°C pendant +/- 18 min		
Consignes de conservation sur l'étiquette	Conserver à une température inférieure ou égale à -18°C. Ne pas recongeler après décongélation		
Type de date d'expiration			
Date d'expiration de l'emplacement sur l'emballage			

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer](#).*

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de vente - 05413056010322 - PAIN FRANCAIS BLANC 57CM

Détails logistiques

unité de vente

Nom d'article	PAIN FRANCAIS BLANC 57CM
Appellation courte	PAIN FRANCAIS BLANC 57CM
EAN	05413056010322
Numéro d'article producteur	15590001
Code Intrastat	19059030
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	carton (400mm x 600mm x 250mm)
Quantité estimée	Ne pas remplir
Contenu net	20 pièces
Poids net	6400 g
Poids brut	7120 g
Poids net égoutté	
Nombre de portions par emballage	
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

palette

Palette (palette + charge) (L x l x H)	euro palette (1200mm x 800mm x 214.4cm)
Poids net	
Poids brut	249840 g
Nombre d'unités sur une palette	32
Nombre de boîtes par couche	4
Nombre de couches par palette	8

Matériau d'emballage

carton (400mm x 600mm x 250mm)

papier	720 g	0% recycled material	not recyclable
--------	-------	----------------------	----------------

Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer.](#)

Information de contact

Lantmannen Unibake Londerzeel
Nijverheidsstraat 3, 1840 Londerzeel

Service à la clientèle

Spécifications modifiées à 2023-01-09 par le producteur

v1.5.3 prodpp1709650dl2exly1ln4

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des infomations. [Disclaimer](#).*