

Description

Baguette blanche de blé.

Ce pain français blanc a une croûte fine et croustillante et une mie tendre et aérée. Fabriqué à partir d'ingrédients 100% naturels, sa longueur (57 cm), sa circonférence et son poids sont constants. Ce Pain Français Blanc est très large, ce qui le rend particulièrement facile à garnir. Enfin, cette baguette peut aussi être servie coupée dans une corbeille à pain. Un vrai must !

Photo



Ingrédients

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

Propriétés physiques

	Unité	Minimum	Cible	Maximum
Poids	g	305,0	320,0	335,0
Longueur	cm	55,0	57,0	59,0
Largeur	cm	6,8	7,2	7,6
Hauteur	cm	4,9	5,5	6,1

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)	1093 kJ	13,0
energie (kcal)	261 kcal	13,0
matières grasses	0,9 g	1,2
- dont acides gras saturés	0,2 g	0,8
glucides	53 g	20,5
- dont sucres	1,0 g	1,1
fibres	3,6 g	12,0
protéines	8,2 g	16,4
sel	1,3 g	22,4

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

Allergènes (Berekend)

gluten	+
blé	+
seigle	?
orge	?
avoine	?
épeautre	-
kamut	-
fruits à coque	-
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 + = présence

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: HDPE sac
Pièces/Sac: 20

Emballage secondaire:

Boîte: Longueur:598 mm - Largeur:398 mm - Hauteur:246 mm
Poids brut: 7.125,08 g
Poids net: 6.400,00 g
EAN Code: 5413056010322
Pièces/Boîte : 20
Sac/Boîte : 1

Palletisation:

Type de palette: palette euro
Poids brut: 249,50 Kg
Poids net: 204,80 Kg
nombre de couches par palette: 8
nombre de boîtes par palette: 32
Hauteur de la palette, articles inclus: 2,11 Mtr

Marchandise

19059030

Mode d'emploi

Instructions de cuisson

Temps de décongélation +/- 15 min
 Temps de cuisson +/- 18 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 | FRANS STOKBROOD WIT 57CM 320G | DIEPVRIES

Wit tarwestokbrood. Ingrediënten: tarwebloem, water, gist, geïsoleerd zout, tarwegluten, enzyme (tarwe), maelveveteraar (E300), tarwemoutmeel. Kan bevatten: sesamzaad en andere glutenbevattende granen.

DE | BAGUETTE WEISS 57CM 320G | TIEFGEFROREN

Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe, jodiertes Salz, Weizengluten, Enzym (Weizen), Mehlbehandlungsmittel (E300), Weizenmalzmehl. Kann enthalten: Sesamsamen und andere glutenhaltige Getreide.

ES | BARRA FRANCESA 57CM 320G | ULTRACONGELADO

Ingredientes: harina de trigo, agua, levadura, sal yodada, gluten de trigo, enzimas (trigo), agente de tratamiento de la harina (E300), harina de trigo maltada. Puede contener: granos de sésamo y otros cereales que contengan gluten.

PT | BARRA FRANCÊS BRANCO 57CM 320G | ULTRACONGELADO

Ingredientes: farinha de trigo, água, levedura, sal iodado, glúten de trigo, enzima (trigo), agente de tratamento de farinha (E300), farinha de trigo maltada. Pode conter: sementes de sésamo e outros cereais que contêm glúten.

FR | PAIN FRANCAIS BLANC 57CM 320G | SURGELÉ

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

IT | PANE FRANCESE BIANCO 57CM 320G | SURGELATO

Ingredienti: farina di frumento, acqua, lievito, sale iodato, glutine di frumento, enzimi (frumento), agente di trattamento della farina (E300), farina di frumento maltata. Può contenere: semi di sesamo e altri cereali contenenti glutine.

Voedingwaarde Valeur nutritionnelle Nährwerte Valore nutrizionale	Per Par Pro
Valor nutricional Valores nutricionais	Por Para 300 g
Energie Énergie Energia Valor energético	1093 kJ 261 kcal
Vetten Matières Grasses Fett Grassi Lipidos	0,9 g
waarvan verzadigde vetzuren, dont acides gras saturés, davon gesättigte Fettsäuren, di cui acidi grassi saturi, de las cuales saturados, dos quais saturados	0,2 g
Koolhydraten Glucides Kohlenhydrate Carboidrati Hidratos de carbono	53 g
waarvan suikers, dont sucres, davon Zucker, di cui zuccheri, de los cuales azúcares, dos quais açúcares	1,0 g
Vezels Fibres Ballaststoffe Fibre Fibras alimentarias Fibra	3,6 g
Eiwitten Protéines Eiweiß Proteine Proteínas	8,2 g
Zout Sel Salz Sale Sal	1,3 g

Ten minste houdbaar tot einde: - A consumer de préférence avant fin: - Mindestens haltbar bis Ende: - Da consumirsi preferibilmente entro fine: - Consumir preferentemente antes del fin de: - Consumir de preferência antes do fim de:

Lot: pr999999 27/01/26 10:33:53

01/2027

15590001



+/- 15 min | +/- 18 min | 170-190°C | 20 x

Start to save Unicoin on: www.myfoodspot.eu*

