

Description

Un pain à hamburger moelleux, onctueux et légèrement sucré à base de beurre. Le bun a un diamètre de 11,3 cm et pèse 110 grammes. Précoupé, il est prêt à l'emploi après décongélation.

Le Chef's Pride Brioche Hamburger Bun est un petit pain à hamburger légèrement sucré et onctueux, à base de beurre et de sucre. Il se prête donc parfaitement aux garnitures sucrées et salées. Il est également très pratique en cuisine : déjà prédécoupé, il suffit de le décongeler. Vous voulez plus de croustillant ? Placez le Chef's Pride Brioche Hamburger Bun brièvement au four ou sous le grill.

Photo



Ingrédients

farine de BLÉ, eau, beurre (LAIT) (5,0%), sucre, glaçage (eau, protéine de pois, sirop de glucose, farine de riz), levure, LAIT écrémé en poudre, sel, farine fermentée de BLÉ, émulsifiant (E471, E472e), conservateur (E282), agent de traitement de la farine (E300). Peut contenir: soja, graines de sésame.

Propriétés physiques

	Unité	Minimum	Cible	Maximum
Poids	g	107,0	110,0	114,0
Hauteur	mm	44,0	48,0	57,0
Diamètre	mm	108,0	114,0	120,0

Normes microbiologiques (Measured)

germes aérobies totaux/g	< 50000
coliformes/g	Absente
staphylococcus aureus/g	< 10
levures/g	< 100
moisissures/g	< 100
salmonella/25g	Absente
enterobacteriaceae/g	< 10
bacillus céréus/g	< 10

Valeurs nutritives (Measured)

	par 100g	Apport de référence sur 100g (%)
energie (kJ)	1182 kJ	14,1
energie (kcal)	298 kcal	14,9
matières grasses	6,0 g	8,6
- dont acides gras saturés	0,4 g	2,2
glucides	52 g	20,0
- dont sucres	8,8 g	9,8
fibres	1,6 g	5,3
protéines	8,3 g	16,6
sel	1,4 g	23,3

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

Allergènes (Measured)

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: PE
Pièces/Sac: 15

Emballage secondaire:

Boîte: Longueur:400 mm - Largeur:600 mm - Hauteur:130 mm
Poids brut: 3 800,00 g
Poids net: 3 300,00 g
EAN Code: 5413056025395
Pièces/Boîte : 30
Sac/Boîte : 2

Palletisation:

Type de palette: EURO
Poids brut: 234,30 Kg
Poids net: 184,80 Kg
nombre de couches par palette: 14
nombre de boîtes par palette: 56
Hauteur de la palette, articles inclus: 1,97 Mtr

Marchandise
19059080

Mode d'emploi
Instructions de cuisson

Temps de décongélation +/- 60 min
Temps de cuisson /
Température de cuisson /
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 48 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.