

PHOTO



IDENTIFICATION PRODUIT

Code d'article	5001146
Nom du produit	BAGUETTE A L'ANCIENNE 280 baguette blanche au blé, seigle, levain et levure
Allégations	cuit sur pierre
Etat physique	Surgelé, Précuic
Nom de marque	Panesco
Code EAN	5412632511468
Unité de vente	Carton
Pièces par unité de vente	1 Carton = 20 Pièce

INGRÉDIENTS

farine de BLÉ, eau, levain (BLÉ) (5%), farine de SEIGLE, sel iodé, extrait de malt d'ORGE, levure, farine maltée (BLÉ), antioxydant (acide ascorbique), agent de traitement de la farine (L-cystéine).

Peut contenir des traces de: avoine, épeautre, oeufs, soja, lait, fruits à coque, amandes, noisettes, noix, pistaches, graines de sésame.

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES POUR 1 PIÈCE

	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Nombre d'incisions
1	280 g +/- 28 g	54,25 cm +/- 2,25 cm	6,5 cm +/- 1 cm	4,5 cm +/- 1 cm	4

MODE D'EMPLOI

Conditions spécifiques de stockage	Conserver à -18 °C Ne pas recongeler après décongélation		
Expiration après la production	12 mois		
Expiration après la cuisson +21 °C	24 Heures		
	Temps	Température	Remarques
Décongeler	15 min	22 °C	

Cuire	11 - 13 min	180 °C	Préchauffer le four 210 °C
Conseil de cuisson / astuces et suggestions de service	Display the products at room temperature (18 - 26°C), protect from the sun to avoid potential appearance changes and sell within 4h after baking for the perfect serve.		

VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE

	100 g (ou 100 ml)	1 Piece (280 G)
Énergie	1.000 kJ - 236 kcal	2.800 kJ - 661 kcal
Matières grasses	1,1 g	3,1 g
dont acides gras saturés	0,5 g	1,4 g
Glucides	48 g	134 g
dont sucres	2,3 g	6,4 g
Fibres alimentaires	2,8 g	7,8 g
Protéines	7,1 g	20 g
Sel	1,5 g	4,2 g

Les valeurs nutritionnelles sont calculées sur la base des valeurs issues des spécifications des matières premières.

ALLERGÈNES

	Présent dans le produit	Contamination croisée possible
Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides, et produits à base de ces céréales		
blé	+	
seigle	+	
orge	+	
avoine	-	+
épeautre	-	+
kamut	-	-
Crustacés et produits à base de crustacés	-	-
Oeufs et produits à base d'oeufs	-	+
Poissons et produits à base de poissons	-	-
Arachides et produits à base d'arachides	-	-
Soja et produits à base de soja	-	+
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	-	+
Fruits à coque, à savoir: amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoinensis</i> (<i>Wangenh.</i>) K. Koch], noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits		
amandes	-	+

<i>noisettes</i>	-	+
<i>noix</i>	-	+
<i>noix de cajou</i>	-	-
<i>noix de pécan</i>	-	-
<i>noix du brésil</i>	-	-
<i>pistaches</i>	-	+
<i>noix de Macadamia</i>	-	-
Céleri et produits à base de céleri	-	-
Moutarde et produits à base de moutarde	-	-
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	+
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant	-	-
Lupin et produits à base de lupin	-	-
Mollusques et produits à base de mollusques	-	-

INFORMATIONS ALIMENTAIRES

Convient aux végétariens	Oui
Adapté aux végétaliens	Oui
Halal Certified	Non
Kosher Certified	Non

*L'allégation « Adapté à un régime végétarien/végan » repose sur les ingrédients présents et ne tient pas compte des possibles contaminations croisées.

EMBALLAGE (Dimensions Extérieures)

Emballage primaire

Description	Matériau	Couleur	Poids	Dimensions	Nombre d'Emballages	Pièces / Emballage
emballage en film plastique	HDPE 02	-	32 g	600 mm x 870 mm	1	20

Emballage secondaire

Description	Matériau	Couleur	Poids	Dimensions	Nombre d'Emballages	Pièces / Emballage
boîte	carton	-	605 g	598 mm x 398 mm x 202 mm	1	20

Durabilité

Description	Certificat	% Recyclable	% recyclé	% Fibres de bois
emballage en film plastique	-	-	-	-
boîte	-	-	-	-

All our primary packaging in direct contact with food is in compliance with: REGULATION (EC) No 1935/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 27 October 2004, COMMISSION REGULATION (EC) No 2023/2006 of 22 December 2006 and COMMISSION REGULATION (EU) No 10/2011 of 14 January 2011. null

PALETTISATION

Type de Palette	Europalette (120x80)		
Poids net Unité de vente	5,6 kg	Unité de vente/couche	4
Poids brut Unité de vente	6,2 kg	Couches/palette	9
Hauteur totale de palette (palette incl.)	197 cm	Unité de vente/palette	36

MICROBIOLOGIE

	m	M	DLV (M)
Nombre total de germes aérobies mésophyles	-	10.000 cfu/g	-
Levures	-	1.000 cfu/g	-
Moisissures	-	1.000 cfu/g	-
Bacillus spp.	-	10.000 cfu/g	-

DÉCLARATION DE NON-OGM

Nous déclarons que nos produits ne contiennent aucun organisme OGM et qu'ils ne contiennent pas d'ingrédients génétiquement modifiés. Nos produits sont conformes aux réglementations (EG) 1829/2003 et (EG) 1830/2003 et de ce fait, ils ne nécessitent aucune autre étiquette supplémentaire.

IONISATION

Le produit n'a subi aucun traitement ionisant.

DÉCLARATION

Nous déclarons que le produit est conforme à la législation alimentaire nationale et/ou européenne en vigueur. À notre connaissance, cette information est à jour et correcte.