

PHOTO



IDENTIFICATION PRODUIT

Code d'article	5001146
Nom du produit	BAGUETTE A L'ANCIENNE 280 baguette blanche au blé, seigle, levain et levure
Etat physique	Surgelé, Précuit
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 (sel, iodate de potassium), 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: oeufs, soja, lait, fruits à coque, graines de sésame.

PROPRIÉTÉS PHYSIQUES POUR 1 PIÈCE

	Poids	Longueur	Largeur	Hauteur	Nombre d'incisions
1	252 g - 336 g	52 cm - 56,5 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 décongélation +4 °C	1 Jour(s)		
Expiration après décongélation +21 °C	1 Jour(s)		
Expiration après la cuisson +4 °C	12 Heures		
Expiration après la cuisson +21 °C	12 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	999 kJ - 236 kcal	2.797 kJ - 661 kcal
Matières grasses	1,4 g	3,9 g
dont acides gras saturés	0,5 g	1,4 g
Glucides	46 g	128 g
dont sucres	1,6 g	4,5 g
Fibres alimentaires	4,0 g	11 g
Protéines	8,0 g	22 g
Sel	1,4 g	3,9 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 hybridées, et produits à base de ces céréales		
<i>blé</i>	+	
<i>seigle</i>	+	
<i>orge</i>	+	
<i>avoine</i>	-	+
<i>épeautre</i>	-	+
<i>kamut</i>	-	-
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 (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits		
<i>amandes</i>	-	+
<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	Transparent	32 g	790 mm x 590 mm	1	20
Emballage secondaire						
Description	Matériau	Couleur	Poids	Dimensions	Nombre d'Emballages	Pièces / Emballage
boîte	carton ondulé PAP20	Blanc	543 g	590 mm x 400 mm x 202 mm	1	20
ruban adhésif	PP 05	Transparent	6 g	-	-	-
étiquette	papier PAP22	-	2,16 g	300 mm x 100 mm	-	-
Durabilité						
Description	Certificat	% Recyclable		% recyclé		% Fibres de bois
emballage en film plastique	-	100 %		0 %		0 %
boîte	FSC MIX	100 %		76 %		-
ruban adhésif	-	-		-		-
étiquette	-	-		-		-

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	6,1 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 mésophiles	-	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.