# Specification de l'article

Numéro d'article 23610001
Nom d'article PAIN DU MEUNIER BLANC 800G
Thaw , Bake & Serve

Date activée: 24-11-2026

**Description**
Pain blanc de blé et de seigle.

Le Molenaarsbrood Wit 800 g de Pastridor est un grand pain blanc à base de blé et de seigle, doté d'une croûte croustillante et fleurie, et d'un aspect cuit sur pierre. Ce pain surgelé est très polyvalent : utilisez-le pour des tartines garnies, des croques, des club-sandwichs, des toasts, du pain à tapas ou pour un service de buffet. En décongelant et en utilisant le pain au fur et à mesure des besoins, la cuisine maîtrise mieux ses stocks et garantit la fraîcheur du produit. Son aspect rustique et artisanal le rend idéal aussi bien pour la restauration que pour la présentation en boulangerie. Il reste frais pendant 3 jours après cuisson.

**Photo**



**Ingrédients**
farine de BLÉ (57,5%), eau, farine de SEIGLE (3,6%), levure, farine de SEIGLE fermentée (1,2%), sel iodé, gluten de BLÉ, farine de BLÉ malté (0,04%), sel, enzyme (BLÉ), huile de colza. Peut contenir: graines de sésame et autres céréales contenant du gluten.

**Propriétés physiques**

| | Unité | Minimum | Cible | Maximum |
|---|---|---|---|---|
| Poids | g | 720,0 | 800,0 | 880,0 |
| Longueur | cm | 29,0 | 31,0 | 33,0 |
| Largeur | cm | 14,0 | 15,5 | 17,0 |
| Hauteur | cm | 8,0 | 9,0 | 10,0 |

**Normes microbiologiques (Calculated)**

| | |
|---|---|
| levures/g | < 500 |
| moisissures/g | < 500 |
| salmonella/25g | Absente |
| enterobacteriacea/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) | 928 kJ | 11,0 |

Les données mentionnées ci-dessus sont confidentielles et ne peuvent en aucun cas être dupliquées. Elles sont susceptibles d'être modifiées et ne sont dès lors pas contraignantes. Une version actuelle peut toujours être obtenue sur demande.

# Specification de l'article

Numéro d'article 23610001
Nom d'article PAIN DU MEUNIER BLANC 800G
Thaw , Bake & Serve

Date activée: 24-11-2026

| | par 100g | Apport de référence sur 100g (%) |
|---|---|---|
| energie (kcal) | 222 kcal | 11,1 |
| matières grasses | 0,7 g | 1,1 |
| - dont acides gras saturés | 0,1 g | 0,6 |
| glucides | 45 g | 17,4 |
| - dont sucres | 0,9 g | 1,0 |
| fibres | 3,3 g | 11,1 |
| protéines | 6,8 g | 13,7 |
| sel | 0,86 g | 14,4 |

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

Les données mentionnées ci-dessus sont confidentielles et ne peuvent en aucun cas être dupliquées. Elles sont susceptibles d'être modifiées et ne sont dès lors pas contraignantes. Une version actuelle peut toujours être obtenue sur demande.

# Specification de l'article

Numéro d'article 23610001
Nom d'article PAIN DU MEUNIER BLANC 800G
Thaw , Bake & Serve

Date activée: 24-11-2026

**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 + = prése

**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 : 9 Mois à partir de la date de production.
- La date de péremption est mentionnée sur l'étiquette.

**Emballage**

Emballage primaire:
- Type de Film: Foil Miller Loaves
- Pièces/Film: 2
- EAN Code: 5413056034168

Emballage secondaire:
- Boîte: Longueur:598 mm - Largeur:398 mm - Hauteur:246 mm
- Poids brut: 7 095,08 g
- Poids net: 6 400,00 g
- EAN Code: 5413056030863
- Pièces/Boîte : 8
- Film/Boîte : 4

Palletisation:
- Type de palette: palette euro
- Poids brut: 248,54 Kg
- Poids net: 204,80 Kg
- nombre de couches par palette: 8

Les données mentionnées ci-dessus sont confidentielles et ne peuvent en aucun cas être dupliquées. Elles sont susceptibles d'être modifiées et ne sont dès lors pas contraignantes. Une version actuelle peut toujours être obtenue sur demande.

# Specification de l'article

Numéro d'article 23610001
Nom d'article PAIN DU MEUNIER BLANC 800G
Thaw , Bake & Serve

Date activée: 24-11-2026

nombre de boîtes par palette: 32
Hauteur de la palette, articles inclus: 2,11 Mtr

**Marchandise**
19059030

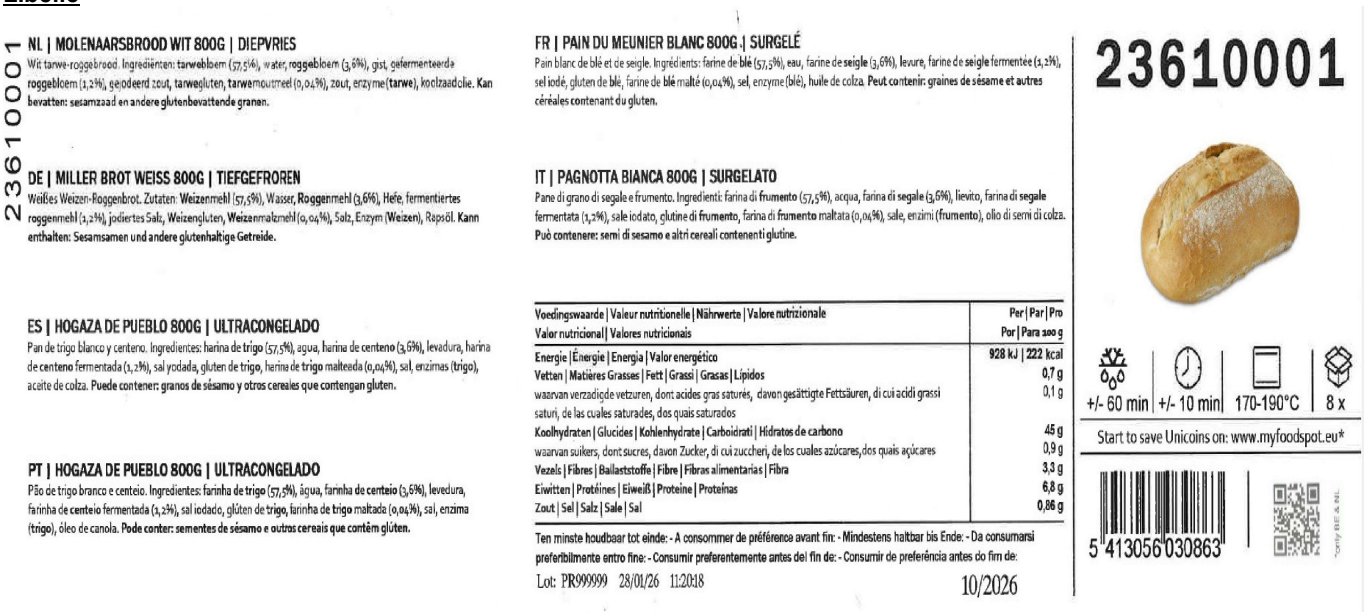
**Mode d'emploi**
Instructions de cuisson

Temps de décongélation .....: +/- 60 min
Temps de cuisson .....: +/- 10 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**




Les données mentionnées ci-dessus sont confidentielles et ne peuvent en aucun cas être dupliquées. Elles sont susceptibles d'être modifiées et ne sont dès lors pas contraignantes. Une version actuelle peut toujours être obtenue sur demande.