Specification de l'article

Numéro d'article 223282
Nom d'article PLUS PAIN FRANCAIS BLANC 27CM 165G

Date activée: 02-08-2022

Description
Baguette blanche de blé.

Photo

Ingrédients
farine de BLÉ, eau, levure, sel iodé, gluten de BLÉ, farine de BLÉ malté, agent de traitement de la farine (E300). Peut contenir des traces de: lait, oeuf, graines de sésame.

Propriétés physiques

	Unité	Minimum	Cible	Maximum
Circonférence	cm	19,5	20,5	21,5
Poids	g	155,0	165,0	175,0
Longeur	cm	25,0	27,0	29,0

Normes microbiologiques (Calculated)

germes aérobes totaux/g	< 10000
coliformes/g	< 100
staphylococcus aureus/g	< 100
levures/g	< 1000
moisissures/g	< 1000
listeria/g	Absente
salmonella/25g	Absente

Valeurs nutritives (Calculated)

	par 100g	Apport de référence sur 100g (%)
energie (kJ)	1058 kJ	12,6
energie (kcal)	253 kcal	12,7
matières grasses	1,0 g	1,5
- dont acides gras saturés	0,1 g	0,6
glucides	51 g	19,6
- dont sucres	1,5 g	1,6
fibres	2,3 g	7,7
protéines	8,4 g	16,8
sel	1,4 g	22,5

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.

Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - 1840 LONDERZEEL - Belgium - specification@lantmannen.com

Specification de l'article

Numéro d'article 223282
Nom d'article PLUS PAIN FRANCAIS BLANC 27CM 165G

Date activée: 02-08-2022

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

Allergènes (Berekend)

céréales contenant de gluten (le blé)	+
céréales contenant de gluten (le seigle)	?
céréales contenant de gluten (l'orge)	-
céréales contenant de gluten (l'avoine)	?
céréales contenant de gluten (épeautre)	-
céréales contenant de gluten (kamut)	-
huile de noix	-
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 : 12 Mois à partir de la date de production.
- La date de péremption (MM/AAAA) est mentionnée sur l'étiquette.

Emballage
Emballage primaire:

Emballage secondaire:
Boîte: Longueur:598 mm - Largeur:398 mm - Hauteur:246 mm
Poids brut: 7 290,00 g
Poids net: 6 600,00 g
EAN Code: 5413056039149
Pièces/Boîte : 40
Sac/Boîte : 1

Palletisation:

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.

Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - 1840 LONDERZEEL - Belgium - specification@lantmannen.com

Specification de l'article

Numéro d'article 223282
Nom d'article PLUS PAIN FRANCAIS BLANC 27CM 165G

Date activée: 02-08-2022

Type de palette: palette euro
Poids brut: 254,78 Kg
Poids net: 211,20 Kg
nombre de couches par palette: 8
nombre de boîtes par palette: 32
Hauteur de la palette, articles inclus: 2,11 Mtr

Mode d'emploi
Instructions de cuisson

Temps de décongélation .....: 0 min
Temps de cuisson .....: +/- 5 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

223282

NL - PLUS FRANS STOKBROOD WIT 27CM 165G - DIEPVRIES
Wit tarwestokbrood. - Ingrediënten: **tarwe**bloem, water, gist, gejodeerd zout, **tarwe**gluten, **tarwe**moutmeel, meelverbeteraar (E300). Kan sporen bevatten van: melk, ei, sesamzaad. - Na ontdooien (0 min). Bakken bij 170-190°C gedurende +/- 5 min.

DE - PLUS BAGUETTE WEISS 27CM 165G - TIEFGEFROREN
- Zutaten: **Weizen**mehl, Wasser, Hefe, Jodiertes Salz, **Weizen**gluten, **Weizen** malzmehl, Mehlbehandlungsmittel (E300). Kann Spuren enthalten von: Milch, Eier, Sesamsamen. - Nach dem auftauen (0 min). Backen auf 170-190°C für +/- 5 min.

IT - PLUS BAGUETTE BIANCA 27CM 165G - SURGELATO
- Ingredienti: farina di **frumento**, acqua, lievito, sale marino iodato, glutine di **frumento**, farina di **frumento** maltata, agente di trattamento della farina (E300). Può contenere tracce di: latte, uova, semi di sesamo. - Dopo lo scongelamento (0 min). Infornare a 170-190°C per +/- 5 min.

Stuks/doos - Pièces/boîte - Stück/Karton - Pezzi/scatola - Piezas/caja - Peça/caixote: 40 (6,60 kg)

FR - PLUS PAIN FRANCAIS BLANC 27CM 165G - SURGELÉ
Baguette blanche de blé. - Ingrédients: farine de **blé**, eau, levure, sel iodé, gluten de **blé**, farine de **blé** malté, agent de traitement de la farine (E300). Peut contenir des traces de: lait, oeuf, graines de sésame. - Après décongélation (0 min). Cuire à 170-190°C pendant +/- 5 min.

Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - 1840 Londerzeel - Belgium- + 32 (0) 52 31 59 00

Energie - Brennwert - Valor energético (kJ/kcal):	1058 kJ/252 kcal
Matières grasses - Vet - Fett - Grassi (g):	1,1
dont acides gras saturés - waarvan verzadigde vetzuren - Davon gesättigte Fettsäuren - Di cui acidi grassi saturi (g):	0,12
Glucides - Koolhydraten - Kohlenhydrate - Carboidrati (g):	51
dont sucres - waarvan suikers - Davon Zucker - di cui zuccheri (g):	1,47
Protéines - Eiwitten - Eiweiß - Proteine (g):	8,4
Sel - zout - Salz - Sale (g):	1,34

P107929FF7
5 413056 039149
29/07/22/10/35/ L00

Ten minste houdbaar tot einde - A consommer de préférence avant fin - Mindestens haltbar bis Ende - Da consumarsi preferibilmente entro la fine di 07/2023

223282

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.