

MULTIGRAIN FOSSETTE PRÉDECOUPEE

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 55104

Dénomination commerciale Fossette multicéréales,
pain brun, rond et plat aux graines 9%, surgelé, pré-
tranché, entièrement cuit.



Liste des ingrédients

farine (BLÉ, BLÉ malté torréfié, BLÉ malté), eau, graines de lin brun, GRAINES DE SÉSAME décortiquées, semoule de BLÉ dur, flocons d'AVOINE, graines de tournesol, huiles et graisses végétales (huile d'olive vierge extra (1,1%)), levain de BLÉ séché, sel, levure, gluten de BLÉ, levure désactivée, extrait de malt d'ORGE, arôme naturel.

Peut contenir des traces de: Soja, Lait, Noisettes, Pistaches, Noix.

Information générale

Nomenclature douanière 19059030
Code FKB B1027

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Oui
Végétarien Oui

Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 100/g
Escherichia coli: < 10/g
Moisissures: < 500/g
Staphylococcus aureus: < 100/g
Flore mésophile aérobie totale: < 10000/g
Levures: < 500/g

Dimensions produit

Poids (g) 100
Diamètre (cm) 13,0

Allégations

Étiquette propre Oui

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1232 kJ		1232 kJ	15
énergie	292 kcal		292 kcal	15
matières grasses dont:	6,8 g		6,8 g	10
- acides gras saturés	0,9 g		0,9 g	5
glucides dont:	46 g		46 g	18
- sucres	0,8 g		0,8 g	1
fibres alimentaires	4,4 g		4,4 g	
protéines	9,3 g		9,3 g	19
sel	1,1 g		1,1 g	18

* 1 portion = 100 g

Information sur les allergènes

Céréales contenant du gluten et produits à base de *	Oui
Crustacés et produits à base de	Non
Oeufs et produits à base de	Non
Poissons et produits à base de	Non
Arachides et produits à base de	Non
Soja et produits à base de	Non
Lait et produits à base de	Non
Fruits à coque et produits à base de *	Non
Céleri et produits à base de	Non
Moutarde et produits à base de	Non
Graines de sésame et produits à base de	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂)	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Peut contenir des traces de: Soja, Lait, Noisettes, Pistaches, Noix.

(*) Pour tout type de noix et céréales contenant du gluten, voir la liste des ingrédients.

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire	Film (Plastique_LDPE 4)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22) Ruban adhésif (Plastique_PP 5)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	33
GTIN	3461181551045
poids net	3,30 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,396 X 0,296 X 0,309
unité de vente	
GTIN	3461180551046
poids net	0,10 kg

Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	6
Nombre EDU / palette	48
Poids net total palette	158 kg
Poids brut total palette	206 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 X 0,800 X 1,999
Détails de la palettisation	Etiquette (Papier_PAP 22) palette (Bois_FOR 50) Film étirable (Plastique_LDPE 4)

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après production 12 (mois)

Mode d'emploi

Les produits peuvent être consommés après décongélation sans cuisson. Il est également possible de cuire les produits :
Préchauffer
le four à 180°C. Enlevez l'emballage des produits et laissez décongeler à une température ambiante pendant 30 minutes.
Laissez cuire
les produits pendant 4 minutes. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ.

INFORMATION GÉNÉRALE

Certificats

BRC & IFS

Politique OGM

Le groupe Vandemoortele est conforme aux réglementations européennes CE/2003/1829 et CE/2003/1830 sur les OGM

Contaminants

Le groupe Vandemoortele est conforme à la législation européenne concernant les contaminants, en vigueur à la date de publication du présent document.

Mise en garde

Selon nos connaissances, l'information est correcte au moment de la création.
Toutes les valeurs mentionnées dans ce document, sont des valeurs moyennes, basées sur des données calculées.
Photos non-contractuelles.
Les conseils d'utilisations doivent être considérés comme une recommandation générale. Vandemoortele ne peut être tenu responsable du processus de cuisson utilisés par le client, qui est hors de notre contrôle.

Abréviations

- (1) Apports quotidiens de référence Vitamines
- (2) Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)