

## Description

Piccolo blanc de blé.

## Photo



## Ingrédients

farine de BLÉ, eau, levure, sel iodé (sel de mer, iode), fibres de BLE, gluten de BLÉ, farine de BLÉ malté, enzyme (alpha-amylase, amylase, amyloglucosidase, lipases, xylanase) (BLÉ), agent de traitement de la farine (E300). Peut contenir des traces de: lait, oeuf, graines de sésame, céréales contenant de gluten (le seigle), céréales contenant de gluten (l'avoine).

## Propriétés physiques

	Unité	Minimum	Cible	Maximum
Circonférence	cm	17,0	18,0	19,0
Poids	g	105,0	115,0	125,0
Longueur	cm	20,5	22,0	23,5

## Normes microbiologiques (Calculated)

levures/g	< 500
moisissures/g	< 500
salmonella/25g	Absente
enterobacteriaceae/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)	1084 kJ	12,9
energie (kcal)	259 kcal	12,9
matières grasses	1,1 g	1,5
- dont acides gras saturés	0,1 g	0,6
glucides	52 g	20,0
- dont sucres	1,5 g	1,7

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 225101  
Nom d'article PLUS PICCOLO BLANC 22CM 115G  
Bake & Serve

Date activée: 04-03-2024

	par 100g	Apport de référence sur 100g (%)
fibres	3,3 g	11,1
protéines	8,5 g	17,0
sel	1,1 g	18,0

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.

Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - 1840 LONDERZEEL - Belgium -  
Date d'impression: 2024-03-19



## Allergènes (Berekend)

gluten	+
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)	-
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 + = présence

## 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:

Type de Sac: HDPE sac  
Pièces/Sac: 55

Emballage secondaire:

Boîte: Longueur:598 mm - Largeur:398 mm - Hauteur:246 mm  
Poids brut: 7 045,00 g  
Poids net: 6 325,00 g  
EAN Code: 5413056039880  
Pièces/Boîte : 55  
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.

Type de palette: palette euro  
Poids brut: 246,94 Kg  
Poids net: 202,40 Kg  
nombre de couches par palette: 8  
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 .....: 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**

**225101 NL | PLUS PICCOLO WIT 22CM 115G | DIEPVRIES**  
 Witte tarwepiccolo. Ingrediënten: tarwebloem, water, gist, geyodeerd zout, tarwevezels, tarwegluten, tarwemoutmeel, enzyme (tarwe), meelverbeteraar (E300). Kan sporen bevatten van: melk, ei, sesamzaad en andere glutenbevattende granen.

**DE | PLUS BAGUETTEBRÖTCHEN WEISS 22CM 115G | TIEFGEFROREN**  
 Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Hefe, Jodiertes Salz, Weizenfasern, Weizengluten, Weizenmalzmehl, Enzym (Weizen), Mehlbehandlungsmittel (E300). Kann Spuren enthalten von: Milch, Eier, Sesamsamen und andere Glutenhaltiges Getreidesorten.

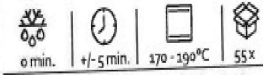
**IT | PLUS PICCOLO BIANCO 22CM 115G | SURGELATO**  
 Ingredienti: farina di frumento, acqua, lievito, sale iodato, fibra di frumento, glutine di frumento, farina di frumento maltata, enzimi (frumento), agente di trattamento della farina (E300). Può contenere tracce di: latte, uova, semi di sesamo e altri cereali contenenti glutine.

**FR | PLUS PICCOLO BLANC 22CM 115G | SURGÉLÉ**  
 Piccolo blanc de blé. Ingrédients: farine de blé, eau, levure, sel iodé, fibres de blé, gluten de blé, farine de blé malté, enzyme (blé), agent de traitement de la farine (E300). Peut contenir des traces de: lait, oeuf, graines de sésame et autres céréales contenant de gluten.

Voedingswaarde   Valeur nutritionnelle   Nährwerte   Valore nutrizionale	Per   Par   Pro 100 g
<b>Energie   Énergie   Energia</b>	<b>1084 kJ   259 kcal</b>
<b>Vetten   Matières Grasses   Fett   Grassi</b>	<b>1,4 g</b>
waarvan verzadigde vetzuren, dont acides gras saturés, davon gesättigte Fettsäuren, di cui acidi grassi saturi	<b>0,7 g</b>
<b>Koolhydraten   Glucides   Kohlenhydrate   Carboidrati</b>	<b>53 g</b>
waarvan suikers, dont sucres, davon Zucker, di cui zuccheri	<b>1,5 g</b>
<b>Vezels   Fibres   Ballaststoffe   Fibre</b>	<b>3,3 g</b>
<b>Eiwitten   Protéines   Eiweiß   Proteine</b>	<b>8,5 g</b>
<b>Zout   Sel   Salz   Sale</b>	<b>1,2 g</b>

Ten minste houdbaar tot einde: - A consommer de préférence avant fin: - Mindestens haltbar bis Ende: - Da consumarsi preferibilmente entro la fine di:  
 Lot: 26/01/24 06:43:33 L00 **01/2025**

**225101**



Start to save Unicorns on: [www.myfoodspot.eu](http://www.myfoodspot.eu)



© 2024 Unibake

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.