

## Assortiment de petits-pains

**BANQUET  
D'OR**  
DEPUIS 1983

### INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 22021

Dénomination commerciale Assortiment des petits pains, précuits et surgelés.



### Liste des ingrédients

Piccole blanc fariné avec son (farine (BLÉ, SEIGLE, SEIGLE malté torréfié, SEIGLE intégral, maïs traité thermiquement, SEIGLE traité thermiquement, BLÉ malté), eau, son de BLÉ (3.5%), levure, sel, gluten de BLÉ, levain de SEIGLE déshydraté, SOJA râpé, extrait de malt d'ORGE, dextrose, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), levure désactivée), Petit pain rond au son (farine (BLÉ, SEIGLE, SEIGLE malté torréfié, SEIGLE intégral, maïs traité thermiquement, SEIGLE traité thermiquement, BLÉ malté), eau, son de BLÉ (7%), levure, sel, gluten de BLÉ, levain de SEIGLE déshydraté, SOJA râpé, extrait de malt d'ORGE, dextrose, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), levure désactivée), Petit pain rond blanc (farine (BLÉ, SEIGLE), eau, levure, sel, huiles et graisses végétales (colza), amidon, gluten de BLÉ, agent de traitement de la farine (acide ascorbique)), Piccolo multigraines (farine (BLÉ, SEIGLE, BLÉ malté, BLÉ malté torréfié), eau, graines de lin (2,5%), son de BLÉ (2.5%), levure, gluten de BLÉ, graines de millet (1%), graines de tournesol (1%), sel, SOJA râpé, amidon, flocons de maïs, GRAINES DE SÉSAME (0,3%), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), extrait de malt d'ORGE), Petit pain rond blanc fariné (farine (BLÉ, SEIGLE, BLÉ malté), eau, levure, sel, gluten de BLÉ, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), levure désactivée).

Peut contenir des traces de: Œufs, Lait, Noix de pécan, Amandes.

### Information générale

Nomenclature douanière 1905903000  
Code FKB MB2

### Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non  
Végétarien Oui

### Allégations

Étiquette propre Oui

### Dimensions produit

Poids (g) 0,00

### Additifs

E300 - acide ascorbique

### Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 100/g  
Escherichia coli: < 10/g  
Moisissures: < 500/g  
Staphylococcus aureus: < 100/g

Flore mésophile aérobie totale: &lt; 10000/g

Levures: &lt; 500/g

## Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1093 kJ		328 kJ	4
énergie	258 kcal		77 kcal	4
matières grasses dont:	1,8 g		< 0,5 g	1
- acides gras saturés	0,3 g		< 0,1 g	1
glucides dont:	50 g		15 g	6
- sucres	2,1 g		0,6 g	1
fibres alimentaires	4,2 g		1,3 g	
protéines	8 g		2,4 g	5
sel	1,2 g		0,35 g	6

\* 1 portion = 30 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	Oui
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 <sub>2</sub> )	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Peut contenir des traces de: Œufs, Lait, Noix de pécan, Amandes.

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

## INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

### Images de l'emballage



### Détails d'emballage

#### Emballage primaire

#### Emballage secondaire

Boîte américaine (Carton ondulé\_PAP 20)  
Etiquette (Papier\_PAP 22)  
Ruban adhésif (Plastique\_PP 5)

#### EDU (Boîte américaine)

Pièces per EDU 130  
GTIN 5413476915924  
poids net 3,9 kg  
longueur x largeur x hauteur (m) 0,398 x 0,298 x 0,266

#### unité de vente

GTIN 5413476945396  
poids net 0,030 kg

### Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	8
Nombre couche / palette	7
Nombre EDU / palette	56
Poids net total palette	124 kg
Poids brut total palette	239 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 2,007
Détails de la palettisation	Film étirable (Plastique_LDPE 4) Etiquette (Papier_PAP 22)

## CONSEILS D'UTILISATIONS

### Conditions de stockage

Durée de conservation après production	9 (mois)
Conditions de stockage	max. -18°C

### Mode d'emploi

Décongélation: 10-15 min à température ambiante. Préchauffage: four à 190-210°C. Cuisson: 6-10 min à 190-210°C. Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre indicatif, le temps de cuisson exact et la température dépendent du type de four. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

## INFORMATION GÉNÉRALE

### Certificats

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)