

Demi baguette blanche

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 12768

Dénomination commerciale Demi baguette blanche
surgelée, précuite.

**BANQUET
D'OR**
DEPUIS 1983



Liste des ingrédients

farine (BLÉ, BLÉ malté), eau, levure, sel, gluten de BLÉ, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), levure désactivée.

Information générale

Nomenclature douanière 1905903000
Code FKB B19

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Oui
Végétarien Oui

Allégations

Étiquette propre Oui

Dimensions produit

Poids (g) 130
Longueur (mm) 275

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: < 10000/g
Levures: < 500/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1060 kJ		1378 kJ	16
énergie	250 kcal		325 kcal	16
matières grasses dont:	1,1 g		1,4 g	2
- acides gras saturés	0,2 g		0,2 g	1
glucides dont:	50 g		65 g	25
- sucres	1,2 g		1,6 g	2
fibres alimentaires	2,1 g		2,7 g	
protéines	8,6 g		11 g	22
sel	1,1 g		1,5 g	25

* 1 portion = 130 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	Non
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

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

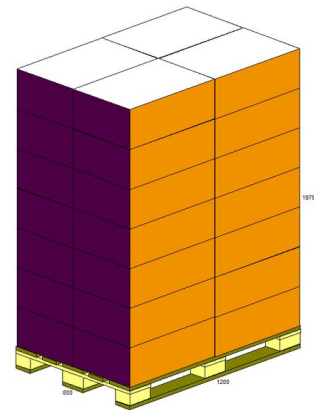
INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire	Tube de film (Plastique_HDPE 2)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22) Ruban adhésif (Plastique_PP 5)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	52
GTIN	5413476901750
poids net	6,76 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,596 x 0,396 x 0,262
unité de vente	
GTIN	5413476314574
poids net	0,130 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,275

Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	4
Nombre couche / palette	7
Nombre EDU / palette	28
Poids net total palette	189 kg
Poids brut total palette	233 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,979
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Etiquette (Papier_PAP 22) Film étirable (Plastique_LDPE 4)



CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	12 (mois)
Conditions de stockage	max. -18°C

Mode d'emploi

Décongélation: 30 min à température ambiante. Préchauffage: four à 190°C. Cuisson: 12 +/-2 min à 180 +/-10°C. Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre indicatif, le temps de cuisson exact et la température dépendent du type d'équipement. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

INFORMATION GÉNÉRALE

Certificats

BRCGS & 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)