

Bagel nature

INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 13908

Dénomination commerciale Pâte levée préformée
surgelée, bagel, prêt à consommer

**BANQUET
D'OR**
DEPUIS 1983



Liste des ingrédients

farine (BLÉ, BLÉ malté), eau, huiles et graisses végétales (colza), sucre, gluten de BLÉ, levure, sel, farine de SOJA, émulsifiant(lécithines de SOJA), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Peut contenir des traces de: Seigle, Épeautre, Avoine, Œufs, Lait, Noisettes, Noix de pécan, Noix, Graines de sésame, Lupin.

Information générale

Nomenclature douanière 1905908000
Code FKB B274

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Non
soja durable RTRS Credits

Allégations

Étiquette propre Oui
Sans lactose Oui

Dimensions produit

Poids (g) 80

Additifs

E322 - lécithines de SOJA
E300 - acide ascorbique

Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 100/g
Escherichia coli: < 10/g
Enterobacteriaceae: < 100/g
Bactéries lactiques:
Listeria monocytogenes: Absence dans 25 g
Moisissures: < 500/g
Salmonella spp.: Absence dans 25 g
Staphylococcus aureus:
Flore mésophile aérobie totale: < 10000/g
Levures: < 500/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1324 kJ		1059 kJ	13
énergie	313 kcal		251 kcal	13
matières grasses dont:	5 g		4 g	6
- acides gras saturés	0,5 g		0,4 g	2
glucides dont:	56 g		45 g	17
- sucres	5,2 g		4,2 g	5
fibres alimentaires	2,5 g		2 g	
protéines	9,8 g		7,8 g	16
sel	1,1 g		0,88 g	15

* 1 portion = 80 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	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

Peut contenir des traces de: Seigle, Épeautre, Avoine, Œufs, Lait, Noisettes, Noix de pécan, Noix, Graines de sésame, Lupin.

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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire	sac (BAG PE BLUE TRANSP TRG) sac (Plastic_LDPE 4)
Emballage secondaire	boîte américaine (Corrugated board_PAP 20) Etiquette (Paper_PAP 22) ruban adhésif (Plastic_PP 5)
EDU (boîte américaine)	
Pièces per EDU	40
GTIN	5413476908230
unité de vente	
GTIN	5413476966407

Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Etiquette (Paper_PAP 22) film étirable (FILM STRETCH 17μ 500MM)

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après production

365 (jours)

Conditions de stockage

max. -18°C/0°F

Mode d'emploi

Laisser décongeler pendant 30 minutes. On peut réchauffer les produits dans un four préchauffé à 180°C pendant 3-5 minutes. Après décongélation consommer avant 48 heures. Les produits peuvent être consommés après décongélation sans cuisson. NE JAMAIS RECONGELER DES PRODUITS CONGELÉS.

INFORMATION GÉNÉRALE

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)