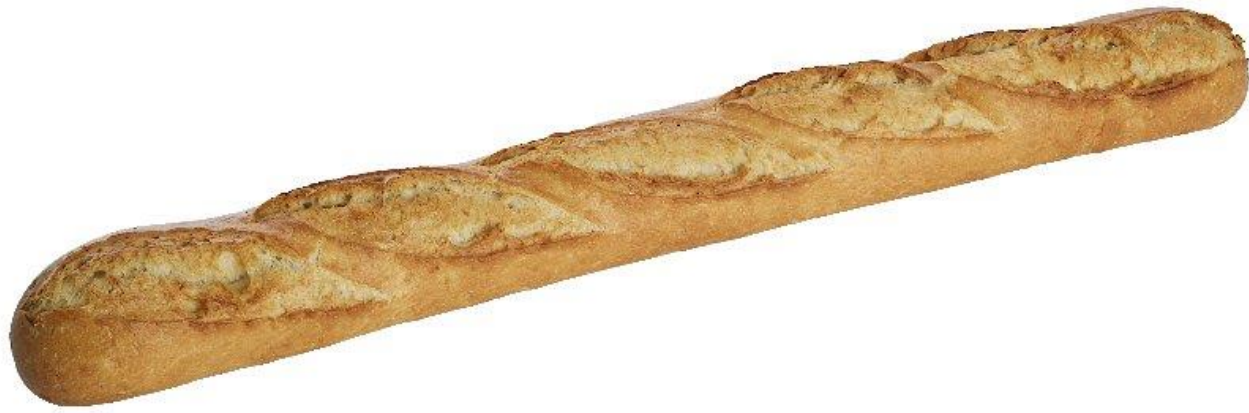




PAIN PRECUIT BLANC : Baguette 340g 58cm
PART BAKED WHITE BREAD: Baguette 340gr

340g	Précuit sur filet Part bake on tray
Classique Classic	Made in France

Photo Non Contractuelle - Serving Suggestion

Surgelé Frozen

INFORMATIONS PRODUIT / PRODUCT INFORMATION

INGRÉDIENTS

Farine de BLE, eau, levure, sel, farine de BLE malté, antioxydant : acide ascorbique

INGREDIENTS

WHEAT flour, water, yeast , salt , malted WHEAT flour, antioxidant : ascorbic acid

POIDS UNITAIRE / UNIT WEIGHT

≥ 340g

LONGUEUR / LENGHT

58cm +/- 4 cm

DDM / SHELF LIFE

1 an à partir de la date de fabrication / 1 year since the production date

ALLERGENES / ALLERGENS

Contient du GLUTEN. Peut contenir du lait et du sésame. Contain GLUTEN. May contain milk and sesame.

OGM / GMO

Ne contient pas d’OGM. NO GMO

VALEURS MICROBIOLOGIQUES (pour 100 g)
/ MICROBIOLOGICALS FACTS

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g de produit précuit)
/ NUTRITION FACTS (for 100g of part baked product)

Flore totale aérobie mésophile / g : <i>Total aerobic mesophilic count / g :</i>	< 300000
E. Coli / g :	< 10
Staphylococcus coag. positive / g : <i>Coagulase-positive staphylococci</i>	< 100
Anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C / g : <i>Sulfite-reducing anaerobes at 46°C /g</i>	< 30
Levures / Moisissures : <i>Yeast / Mold</i>	< 10 000
Bacillus cereus :	< 100

Valeur énergétique (kJ) Energy (kJ)		Valeur calorique (kCal) Energy (kCal)	
1066		251	
Sel Salt	1,47g		
Matiere grasse Fat		Protéine Protein	Glucides Carbohydrate
0,8g		7,5g	53,2g
AG saturés Saturated fat		Fibres Fiber	Sucres Sugars
0,13g		1,9g	2,5g

CONSEILS DE CUISSON / BAKING ADVICE

CONSEILS DE CONSERVATION / STORAGE ADVICE

Préchauffer le four à 200-220°C (Th 6-8), enlever le produit de son emballage, faire cuire environ 9-15 minutes jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée.

Conservation : -18°C
(Ne jamais recongeler un produit décongelé)

Remove all packaging, place in a pre-heated oven at 200-220°C, bake for 9-15 minutes until toasted colour. Wait several minutes before eating.

Storage : - 18°C
(Never freeze again a defrosted product)

COMMENTAIRES / COMMENTS

Exemple date de production : 05/02/2022
Exemple de numéro de lot: 2203610S01

Example production date : 05/02/2022
Example batch code : 2203610S01

MISE A JOUR / UPDATING :

Ce document est susceptible d'être mis à jour sans préavis, il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer qu'il détient la version à jour.
This document may be updated without notice, it is the user's responsibility to ensure that they have the latest version.