

PAIN FRANCAIS GRIS 27CM

Pastridor Wheat bread

Baguette brune de blé



EAN: 05413056005212 (HE)
MC: NL

Numéro d'article: 15460000

description

FRENCH BREAD BROWN 27CM

Origine

Pays d'origine: Belgique

Appellation légale: FR: PAIN FRANCAIS GRIS 27CM

Ingrédients

Farine de FROMENT, eau, son de BLE, levure, gluten de BLE, sel iodé, farine de malt de BLE grillé, extrait de malt d'ORGE, farine de BLE malté, agent de traitement de la farine (E300). Peut contenir des traces de: lait, oeuf, soja, graines de sésame.

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Allergènes

Avec +	Peut contenir +/-	Sans pour autant -	Non livrés 0
les céréales contenant du gluten	+	arachides	- pistache -
blé	+	soja	+/- noix de macadamia -
seigle	+/-	lait	+/- céleri -
orge	-	fruits à coque	- moutarde -
avoine	+/-	amande	- sésame +/-
épautre	-	noisette	- sulfites -
kamut	-	noix	- lupin -
crustacés	-	noix de cajou	- mollusques -
oeufs	+/-	noix de pécan	-
poisson	-	noix du brésil	-

Valeur nutritionnelle

	Product
	Par 100 (g)
Énergie (kJ/kcal)	1011 / 241
Matières grasses	1.2 g
dont acides gras saturés	0.1 g
Glucides	45 g
dont sucres	1.6 g
fibres	4.6 g
Protéines	10 g
Sel	1.5 g

Méthode de préparation

Après décongélation pendant +/- 15 min, cuire à 170-190°C pendant +/- 18 min

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	inconnu	-25° C - -18° C	365 jour(s)
Remarque:			
réception grossiste	inconnu		122 jour(s)
Remarque:			
après l'ouverture	inconnu		1 jour(s)
Remarque:			
Remarque générale pour tous les conditions de conservation			
Technique de conservation			
Consignes d'usage sur l'étiquette	Après décongélation pendant +/- 15 min, cuire à 170-190° C pendant +/- 18 min		
Consignes de conservation sur l'étiquette	Conserver à une température inférieure ou égale à -18° C. Ne pas recongeler après décongélation		
Type de date d'expiration			
Date d'expiration de l'emplacement sur l'emballage			

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de vente - 05413056005212 - PAIN FRANCAIS GRIS 27CM

Détails logistiques

unité de vente

Nom d'article	PAIN FRANCAIS GRIS 27CM
Appellation courte	PAIN FRANCAIS GRIS 27CM
EAN	05413056005212
Numéro d'article producteur	15460000
Code Intrastat	19059030
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	carton (400mm x 600mm x 250mm)
Quantité estimée	Ne pas remplir
Contenu net	40 pièces
Poids net	5760 g
Poids brut	6480 g
Poids net égoutté	
Nombre de portions par emballage	
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

palette

Palette (palette + charge) (L x l x H)	euro palette (1200mm x 800mm x 214.4cm)
Poids net	
Poids brut	229360 g
Nombre d'unités sur une palette	32
Nombre de boîtes par couche	4
Nombre de couches par palette	8

Matériau d'emballage

carton (400mm x 600mm x 250mm)				
Packaging material	Valeur	% de matériaux recyclés	Is recyclable	Remarque
papier	720 g		not recyclable	

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Information de contact

Lantmannen Unibake Londerzeel
Nijverheidsstraat 3, 1840 Londerzeel

Service à la clientèle

Spécifications modifiées à 2023-11-12 par le producteur

v1.5.5 prodpp1732109dl2exly1ln4

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).