

Date version: 20220920 Version: 5

Baguette 58cm

Informations produit



Numéro d'article 22217 Dénomination Baguette, surgelée, précuite. commerciale

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	19059030	
Code FKB	N754	
Végétalien	oui	
Végétarien	oui	

Poids 280 g 580 mm Longueur

Dimensions produit

Additifs

E300 - acide ascorbique

Caractéristiques microbiologiques

Moisissures < 500/g Staph.aureus < 100/g Flore mésophile totale < 10000/g Levures < 500/g Bacillus cereus < 100/g E.Coli < 10/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100g	AR (1)	Par portion*	AR (2)
énergie	1057 kJ		1057 kJ	13
énergie	249 kcal		249 kcal	12
matières grasses	1,1 g		1,1 g	2
acides gras saturés	< 0,5 g		< 0,5 g	3
glucides	50 g		50 g	19
sucres	1,2 g		1,2 g	1
fibres alimentaires	2,1 g		2,1 g	
Protéines	8,6 g		8,6 g	17
sel	1,2 g		1,2 g	20

^{* 1} portion = 100 g

Oui
Non

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

@ all rights reserved Vandemoortele Products Date version: 20220920 Version: 5

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com For organic products: BE-BIO-01

Information sur l'emballage

Détails d'emballage

Emballage primaire tube de film

(plastique HDPE 02)

ruban adhésif Emballage secondaire

(plastique PP 05) boîte américaine (carton ondulé PAP20) Etiquette (papier

PAP22)

Pièces Pièces / boîte

américaine 30

boîte

5413476916822 FAN

poids net 8,4 kg 0,598 x 0,398 x 0,306

longueur x largeur x hauteur (m)

unité de vente

EAN

5413476916822

poids net 0,28 kg

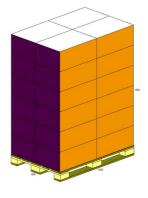
Détails de la palettisation

(PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM) Nombre boîte américaine / couche 4 Nombre couche / palette 6

Nombre boîte américaine / palette 24

202 kg Poids net total palette Poids brut total palette 247 kg

1,200 x 0,800 x 1,981 longueur x largeur x hauteur (m)



Conseils d'utilisations

Conditions de stockage

12 Mois Durée de conservation après production Température max. -18°C

Mode d'emploi

Décongélation: 10-15 min à température ambiante. Préchauffage: four à 230°C. Cuisson: 10-12min à 200-210°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

@ all rights reserved Vandemoortele Products



Date version: 20220920

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) www.vandemoortele.com For organic products: BE-BIO-01

Version: 5

Certificats

BRC

IFS

Politique OGM

Le groupe Vandemoortele est conforme aux réglementations européennes CE/2003/1829 et CE/2003/1830 sur les OGM

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)

@ all rights reserved Vandemoortele Products