

## Bagel sésame

**BANQUET**  
DEPUIS **D'OR** 1983

### INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 13909

Dénomination commerciale Pâte levée préformée aux graines de sésame (2%), cuite et surgelée.



### Liste des ingrédients

farine (BLÉ, BLÉ malté), eau, huiles et graisses végétales (colza), sucre, GRAINES DE SÉSAME (2%), gluten de BLÉ, levure, sel, farine de SOJA, émulsifiant (lécithines (SOJA)), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

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

### Information générale

Nomenclature douanière 1905908000  
Code FKB B275

### Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non  
Végétarien Non  
soja durable RTRS Credits

### Allégations

Étiquette propre Oui  
Sans lactose Oui

### Dimensions produit

Poids (g) 80  
Longueur (mm) 38  
Largeur (mm) 115

### Additifs

E322 - lécithines (SOJA)  
E300 - acide ascorbique

### Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé:  
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	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO <sub>2</sub> )	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, 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 (Plastique_HDPE 2) Sac (Plastique_LDPE 4)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Étiquette (Papier_PAP 22) Ruban adhésif (Plastique_PP 5)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	40
GTIN	5413476908247
unité de vente	
GTIN	5413476966414

### Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Étiquette (Papier_PAP 22) Film étirable (Plastique_LDPE 4)

## CONSEILS D'UTILISATIONS

### Conditions de stockage

Durée de conservation après production	365 (jours)
Conditions de stockage	max. -18°C

### Mode d'emploi

Décongeler les bagels pendant 30 minutes à température ambiante. Comme les bagels sont cuits, il est possible de les consommer décongelés (sans cuisson). Mais pour un meilleur goût, placez les produits dans un four préchauffé à 180°C pendant 3 à 5 minutes. Après décongélation, les produits peuvent être conservés jusqu'à 2 jours à température ambiante ou au réfrigérateur. **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)