

BAGUETTE BLANCHE 57CM

Pastridor Wheat bread

Baguette blanche de blé



EAN: 05413056010339 (HE)
MC: NL

Numéro d'article: 15550006

description

BAGUETTE WHITE

Origine

Pays d'origine: Belgique

Appellation légale: FR: BAGUETTE BLANCHE 57CM

Ingrédients

farine de FROMENT, eau, levure, sel iodé, gluten de BLE, farine de BLE malté, agent de traitement de la farine (E300). Peut contenir des traces de: lait, oeuf, graines de sésame.

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des infomations. [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)	1057 / 252
Matières grasses	1 g
dont acides gras saturés	0.1 g
Glucides	51 g
dont sucres	1.5 g
fibres	2.3 g
Protéines	8.4 g
Sel	1.5 g

Méthode de préparation

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

Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des infomations. [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			

Cette spécification vient de la base de données de **PS in foodservice**.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer](#).

BAGUETTE BLANCHE 57CM

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de vente - 05413056010339 - BAGUETTE BLANCHE 57CM

Détails logistiques

unité de vente

Nom d'article	BAGUETTE BLANCHE 57CM
Appellation courte	BAGUETTE BLANCHE 57CM
EAN	05413056010339
Numéro d'article producteur	15550006
Code Intrastat	19059030
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	carton (400mm x 600mm x 250mm)
Quantité estimée	Ne pas remplir
Contenu net	28 pièces
Poids net	7560 g
Poids brut	8280 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	286960 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)

papier	720 g	0% recycled material	not recyclable
--------	-------	----------------------	----------------

Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer.](#)

Information de contact

Lantmannen Unibake Londerzeel
Nijverheidsstraat 3, 1840 Londerzeel

Service à la clientèle

Spécifications modifiées à 2022-12-26 par le producteur

v1.5.3 prodpp1663485dl2exly1ln4

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer](#).*