

# PAIN FRANCAIS BLANC 57CM

## Pastridor Wheat bread

Baguette blanche de blé

EAN: 05413056010322 (HE)  
MC: NL

Numéro d'article: 15590001

### description

FRANS STOKBROOD WIT 57CM

### Origine

Pays d'origine: Belgique

Appellation légale: FR: PAIN FRANCAIS BLANC 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](#).*

PAIN FRANCAIS BLANC 57CM

## 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)	1064 / 254
Matières grasses	1.1 g
dont acides gras saturés	0.1 g
Glucides	51 g
dont sucres	1.5 g
fibres	2.3 g
Protéines	8.5 g
Sel	1.4 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 informations. [Disclaimer.](#)*

## Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	inconnu	-25°C - -18°C	365 jour(s)
<i>Remarque:</i>			
réception grossiste	inconnu		122 jour(s)
<i>Remarque:</i>			
après l'ouverture	inconnu		1 jour(s)
<i>Remarque:</i>			
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](#).*

## Logistique

### Hiérarchie logistique

unité de vente - 05413056010322 - PAIN FRANCAIS BLANC 57CM

### Détails logistiques

#### unité de vente

Nom d'article	PAIN FRANCAIS BLANC 57CM
Appellation courte	PAIN FRANCAIS BLANC 57CM
EAN	05413056010322
Numéro d'article producteur	15590001
Code Intrastat	19059030
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	carton (400mm x 600mm x 250mm)
Quantité estimée	Ne pas remplir
Contenu net	20 pièces
Poids net	6400 g
Poids brut	7120 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	249840 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 2023-01-09 par le producteur

---

v1.5.3 prodpp1709650dl2exly1ln4

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