

# PAIN BAGNAT GRIS 105G

## Pastridor Wheat bread

Pain brun de blé - rond

EAN: 05413056017123 (HE)  
MC: NL

Numéro d'article: 16540003

### description

PAIN BAGNAT BRUIN 105G

### Origine

Pays d'origine: Belgique

Appellation légale: FR: PAIN BAGNAT GRIS 105G

### Ingrédients

Farine de BLÉ, farine de BLÉ entier, eau, levure, farine de SEIGLE, sel iodé, gluten de BLÉ, farine de BLÉ malté, agent de traitement de la farine (E300). Décoration: BLÉ concassé. 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 BAGNAT GRIS 105G

## 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)	1056.95 / 252.4
Matières grasses	1.15 g
dont acides gras saturés	0.15785 g
Glucides	48.94 g
dont sucres	1.35 g
fibres	4.95 g
Protéines	9.1 g
Sel	1.26 g

## Méthode de préparation

Après décongélation pendant +/- 60 min, cuire à 170-190 °C pendant +/- 4 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	Décongeler pendant +/- 60 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](#).*

## PAIN BAGNAT GRIS 105G

## Logistique

### Hiérarchie logistique

unité de vente - 05413056017123 - PAIN BAGNAT GRIS 105G

### Détails logistiques

#### unité de vente

Nom d'article	PAIN BAGNAT GRIS 105G
Appellation courte	PAIN BAGNAT GRIS 105G
EAN	05413056017123
Numéro d'article producteur	16540003
Code Intrastat	19059030
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	carton (600mm x 400mm x 250mm)
Quantité estimée	Ne pas remplir
Contenu net	44 pièces
Poids net	4620 g
Poids brut	5370 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 2144mm)
Poids net	
Poids brut	193840 g
Nombre d'unités sur une palette	32
Nombre de boîtes par couche	4
Nombre de couches par palette	8

## Matériau d'emballage

carton (600mm x 400mm x 250mm)

papier	750 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 prodpp1698729dl2exly1ln4

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