

PETIT PAIN BLANC SANS GLUTEN

PETIT PAIN BLANC SANS GLUTEN

Pastridor Wheat bread

Pain blanc de riz



EAN: 05413056026286 (HE)
MC: NL

Numéro d'article: 24680000

description

GLUTEN FREE BREAD WHITE

Origine

Pays d'origine: Belgique

Appellation légale: FR: PETIT PAIN BLANC SANS GLUTEN

Ingrédients

eau, amidon de maïs, farine de riz, concentré de protéine de SOJA, épaississant (E415, E464), huile de tournesol, graines de psyllium, sucre, levure, sel, correcteur d'acidité (E262), lentilles grillées, concentré de raisin, extrait de levure, dextrose, acidifiant (E270), sirop.

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

PETIT PAIN BLANC SANS GLUTEN

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)	814 / 193
Matières grasses	2.4 g
dont acides gras saturés	0.3 g
Glucides	35 g
dont sucres	2.6 g
fibres	4.7 g
Protéines	5.5 g
Sel	1.1 g

Méthode de préparation

Décongélation pendant +/- 120 min

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

PETIT PAIN BLANC SANS GLUTEN

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	Décongélation pendant +/- 120 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			

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

PETIT PAIN BLANC SANS GLUTEN

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de vente - 05413056026286 - PETIT PAIN BLANC SANS GLUTEN

Détails logistiques

unité de vente

Nom d'article	PETIT PAIN BLANC SANS GLUTEN
Appellation courte	PETIT PAIN BLANC SANS GLUTEN
EAN	05413056026286
Numéro d'article producteur	24680000
Code Intrastat	19059030
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	carton (390mm x 290mm x 160mm)
Quantité estimée	Ne pas remplir
Contenu net	24 pièces
Poids net	1440 g
Poids brut	1802 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 190.4cm)
Poids net	
Poids brut	180576 g
Nombre d'unités sur une palette	88
Nombre de boîtes par couche	8
Nombre de couches par palette	11

Matériau d'emballage

carton (390mm x 290mm x 160mm)

papier	362 g	0% recycled material	not recyclable
--------	-------	----------------------	----------------

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [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 prodpp328872dl2exly1ln4

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).