

PAIN BAGNAT BLANC

Pastridor Wheat bread

Petit pain blanc de blé

EAN: 05413056017130 (HE)
MC: NL

Numéro d'article: 16550001

description

BAGNAT WHITE

Origine

Pays d'origine: Belgique

Appellation légale: FR: PAIN BAGNAT BLANC

Ingrédients

Farine de BLÉ, eau, levure, farine de SEIGLE, 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.

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

PAIN BAGNAT BLANC

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)	1060 / 253
Matières grasses	0.8 g
dont acides gras saturés	0.1 g
Glucides	52 g
dont sucres	0.8 g
fibres	2.7 g
Protéines	7.8 g
Sel	1.1 g

Méthode de préparation

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

PAIN BAGNAT BLANC

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

PAIN BAGNAT BLANC

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de vente - 05413056017130 - PAIN BAGNAT BLANC

Détails logistiques

unité de vente

Nom d'article	PAIN BAGNAT BLANC
Appellation courte	PAIN BAGNAT BLANC
EAN	05413056017130
Numéro d'article producteur	16550001
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 214.4cm)
Poids net	
Poids brut	193331.8 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)

Packaging material	Valeur	% de matériaux recyclés	Is recyclable	Remarque
papier	734.12 g		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 2023-05-05 par le producteur

v1.5.3 prodpp1709669dl2exly1ln4

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