

Pain blanc 'roses'

Informations produit


 Numéro d'article
 Dénomination commerciale

51059
 Pain surgelé, précuit.


Liste des ingrédients

farine (BLÉ; SEIGLE; BLÉ malté); eau; flocons de pommes de terre; levure; huiles et graisses végétales (palme; colza); sel; gluten de BLÉ; germes de BLÉ; fibre de pois; agent de traitement de la farine (acide ascorbique); levure désactivée.

Peut contenir des traces de: lait, oeufs, graines de sésame, noix de pécan, soja, amandes.

Information générale

 Nomenclature douanière 19059030
 Code FKB B898
 Végétalien oui
 Végétarien oui

Dimensions produit

 Poids 90 g
 Longueur 105 mm

Additifs

E300 - acide ascorbique

Durabilité

RSPO palme RSPO credits

Caractéristiques microbiologiques

 Bacillus cereus < 100/g
 E.Coli < 10/g
 Moisissures < 500/g
 Staph.aureus < 100/g
 Flore mésophile totale < 10000/g
 Levures < 500/g

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100g	AR (1)	Par portion*	AR (2)
énergie	1051 kJ		946 kJ	11
énergie	248 kcal		223 kcal	11
matières grasses	2,3 g		2,0 g	3
acides gras saturés	0,6 g		0,6 g	3
glucides	48 g		43 g	17
sucres	2,6 g		2,4 g	3
fibres alimentaires	2,9 g		2,6 g	
Protéines	7,2 g		6,5 g	13
sel	1,3 g		1,2 g	20
Vitamine E	0,19 mg	2	0,17 mg	

* 1 portion = 90 g

Information sur les allergènes

Céréales contenant du gluten et produits à base de *	Oui
Crustacés et produits à base de	Non
Oeufs et produits à base de	Non
Poissons et produits à base de	Non
Arachides et produits à base de	Non
Soja et produits à base de	Non
Lait et produits à base de	Non
Fruits à coque et produits à base de *	Non
Céleri et produits à base de	Non
Moutarde et produits à base de	Non
Graines de sésame et produits à base de	Non
Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2)	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Peut contenir des traces de: lait, oeufs, graines de sésame, noix de pécan, soja, amandes.

(*) Pour tout type de noix et céréales contenant du gluten, voir la liste des ingrédients.

Information sur l'emballage

Détails d'emballage

Emballage primaire	tube de film (plastique HDPE 02)
Emballage secondaire	boîte américaine (carton ondulé PAP20) Etiquette (papier PAP22) ruban adhésif (plastique PP 05) colle (other)
Pièces	Pièces / boîte américaine 40
boîte	
EAN	5413476991768
poids net	3,6 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,396 x 0,296 x 0,262
unité de vente	
EAN	5413476991775
poids net	0,09 kg

Palettisation

Détails de la palettisation	
(PALLET EURO WOOD 1200X800X145MM)	
Nombre boîte américaine / couche	8
Nombre couche / palette	6
Nombre boîte américaine / palette	48
Poids net total palette	173 kg
Poids brut total palette	218 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,717

Conseils d'utilisations

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	12 Mois
Température	max. -18°C

Mode d'emploi

Mettez les produits sur des plateaux de cuisson. Temps de décongélation: environ 30 minutes. Cuire au four avec un peu de vapeur. Temps de cuisson: 8-10 minutes.
 Température de cuisson: environ 210-220 ° C (four à chariot)
 ou environ 180 ° C dans un four à convection. NE JAMAIS
 RECONGELER DES PRODUITS DECONGELES.

Information générale

Certificats

IFS

Politique OGM

Le groupe Vandemoortele est conforme aux réglementations européennes CE/2003/1829 et CE/2003/1830 sur les OGM

Contaminants

Le groupe Vandemoortele est conforme à la législation européenne concernant les contaminants, en vigueur à la date de publication du présent document.

Mise en garde

Selon nos connaissances, l'information est correcte au moment de la création.
 Toutes les valeurs mentionnées dans ce document, sont des valeurs moyennes, basées sur des données calculées.
 Photos non-contractuelles.
 Les conseils d'utilisations doivent être considérés comme une recommandation générale. Vandemoortele ne peut être tenu responsable du processus de cuisson utilisés par le client, qui est hors de notre contrôle.

Abréviations

- (1) Apports quotidiens de référence Vitamines
- (2) Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)