

Pain Bûcheron Fit



INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 58640

Dénomination commerciale Pain aux graines (8%), décoré avec un mix de graines et céréales (1,5%), précuit, surgelé.

Liste des ingrédients

farine (BLÉ, ORGE maltée, BLÉ malté torréfié, BLÉ malté), eau, graines de lin brun, levain (eau, farine (BLÉ), sel, ferments), graines de lin jaune, graines de millet, graines de tournesol, gluten de BLÉ, sel, GRAINES DE SÉSAME, levure, flocons d'AVOINE, son de BLÉ, extrait de malt (BLÉ), gruau de SEIGLE, flocons de BLÉ, levure désactivée.

Peut contenir des traces de: Soja, Lait.

Information générale

Nomenclature douanière 19059030
Code FKB B906

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Oui
Végétarien Oui

Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus présumé: < 100/g
Escherichia coli: < 10/g
Moisissures: < 500/g
Staphylococcus aureus: < 100/g
Flore mésophile aérobie totale: < 10000/g
Levures: < 500/g

Dimensions produit

Poids (g) 650
Longueur (mm) 460

Allégations

Étiquette propre Oui

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1187 kJ		1187 kJ	14
énergie	281 kcal		281 kcal	14
matières grasses dont:	4,1 g		4,1 g	6
- acides gras saturés	0,5 g		0,5 g	3
glucides dont:	49 g		49 g	19
- sucres	0,8 g		0,8 g	1
fibres alimentaires	4,8 g		4,8 g	
protéines	10 g		10 g	20
sel	0,97 g		0,97 g	16

* 1 portion = 100 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	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂)	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

Peut contenir des traces de: Soja, Lait.

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

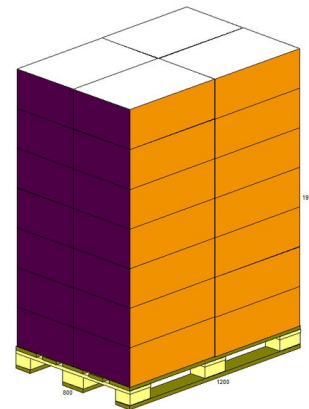
INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Détails d'emballage

Emballage primaire	Tube de film (Plastique_HDPE 2)
Emballage secondaire	Boîte américaine (Carton ondulé_PAP 20) Etiquette (Papier_PAP 22) Ruban adhésif (Plastique_PP 5)
EDU (Boîte américaine)	
Pièces per EDU	11
GTIN	3461181586405
poids net	7,15 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,596 x 0,396 x 0,262
unité de vente	
GTIN	3461180586406
poids net	0,650 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,460

Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	4
Nombre couche / palette	7
Nombre EDU / palette	28
Poids net total palette	200 kg
Poids brut total palette	245 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	1,200 x 0,800 x 1,979
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) Etiquette (Papier_PAP 22) Film étirable (Plastique_LDPE 4)



CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après production	12 (mois)
Conditions de stockage	max. -18°C

Mode d'emploi

Décongélation: 30 min à température ambiante. Préchauffage: four à 200°C. Cuisson: 15 +/-2 min à 190 +/-10°C. Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre indicatif, le temps de cuisson exact et la température dépendent du type d'équipement. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ.

INFORMATION GÉNÉRALE

Certificats

BRCGS & 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)