



EAN: 05413476918161 (CE)
MC: BE

Numéro d'article: 22553

description

Le petit pain blanc cuit mou (fariné) de BANQUET D'OR® est prêt a servir.

Origine

CountryOfOriginId: Belgique

Appellation légale: Pâte levée surgelée, sandwich cuit, prêt à consommer.

Ingrédients

Farine (BLÉ, BLÉ malté), eau, huiles et graisses végétales (palme, palme totalement hydrogénée, colza, tournesol), levure, beurre (LAIT) (2%), sel iodé (sel; iodate de potassium), émulsifiant (lécithines (SOJA), E471, E472e), poudre de lactosérum doux (LAIT), poudre de LAIT écrémé, arômes, dextrose, acidifiant (acide citrique), conservateur (E202), sel, antioxydant (E304, E306), farine de SOJA, colorant (caroténoïdes), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

*Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)*

Allergènes

Avec +	Peut contenir +/-	Sans pour autant -	Non livrés o		
les céréales contenant du gluten	+	arachides	o	pistache	o
blé	+	soja	+	noix de macadamia	o
seigle	o	lait	+	céleri	o
orge	o	fruits à coque	+/-	moutarde	o
avoine	o	amande	o	sésame	+/-
épautre	o	noisette	o	sulfites	o
kamut	o	noix	o	lupin	o
crustacés	o	noix de cajou	o	mollusques	o
oeufs	+/-	noix de pécan	o		
poisson	o	noix du brésil	o		

Valeur nutritionnelle

	Product		
	Par 100 (g)	Par portion (45 g)	% AR*
Énergie (kJ/kcal)	1320 / 314	594 / 141	7%
Matières grasses	9.7 g	4.4 g	6%
dont acides gras saturés	1 g	0.5 g	3%
Glucides	48 g	22 g	8%
dont sucres	0.9 g	0.5 g	1%
fibres	1.6 g	0.7 g	
Protéines	7.7 g	3.5 g	7%
Sel	1.4 g	0.64 g	11%

*Apport de référence pour un adulte-type moyen (8400kJ/2000kcal)

Poinçons & caractéristiques

Caractéristique	Réclamation sur l'étiquette	
Nutriscore C	Oui	Nutriscore C
Contient du lactose	Oui	n.v.t
Végétarien	Oui	n.v.t

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

Méthode de préparation

Laissez les produits décongeler pendant 45 minutes. NE PAS CONGELER APRÈS DÉCONGÉLATION.

Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	congelé	-18° C	270 jour(s)
Remarque:			
réception grossiste	inconnu		90 jour(s)
Remarque:			
Remarque générale pour tous les conditions de conservation			
Technique de conservation			
Consignes d'usage sur l'étiquette	Laissez les produits décongeler pendant 45 minutes. NE PAS CONGELER APRÈS DÉCONGÉLATION.		
Consignes de conservation sur l'étiquette	max. -18° C		
Type de date d'expiration			
Date d'expiration de l'emplacement sur l'emballage			

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de consommation - 05413476918161 - B245 BOR PET.PAIN BLANC CUIT MOU45G4,5KG

Détails logistiques

unité de consommation

Nom d'article	B245 BOR PET.PAIN BLANC CUIT MOU45G4,5KG
Appellation courte	Petit pain blanc cuit mou (fariné)
EAN	05413476918161
Numéro d'article producteur	22553
Code Intrastat	19059030
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	carton (0.596m x 0.396m x 0.227m)
Quantité estimée	Ne pas remplir
Contenu net	4.5 kg
Poids net	4.5 kg
Poids brut	5.169 kg
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 (1.2m x 0.8m x 1.961m)
Poids net	
Poids brut	188.422 kg
Nombre d'unités sur une palette	32
Nombre de boîtes par couche	4
Nombre de couches par palette	8

Information de contact

VANDEMOORTELE EUROPE NV "OTTERGEMSESTEENWEG-ZUID 816, 9000 GENT, BELGIUM"
Service à la clientèle
Spécifications modifiées à 2025-07-11 par le producteur

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

v1.5.5 prodpp1796910dl2exly1ln4

*Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)*