



EAN:
5413476945129 (CE)
5413476908261 (HE)

Numéro d'article: 13911
MC: NL

description

Een knapperig wit half stokbrood. De baguette is 28cm lang, 130 gram en voorgebakken. Bak de baguette af, snijd het in stukken en serveer als heerlijk belegd broodje voor de lunch, bij de soep, bij de salade of als to-go!

Veganistisch
Clean label
28cm lang
2 insnijdingen
Bron van vezels

Origine

CountryOfOriginId: France

Appellation légale: Demi baguette blanche surgelée, précuite.

Ingrédients

farine (BLÉ, BLÉ malté), eau, levure, sel, gluten de BLÉ, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), levure désactivée.

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 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 ()	Par portion (130 g)
Énergie (kJ/kcal)	1060 / 250	1378 / 325
Matières grasses	1.1 g	1.4 g
dont acides gras saturés	0.2 g	0.2 g
Glucides	50 g	65 g
dont sucres	1.2 g	1.6 g
fibres	2.1 g	2.7 g
Protéines	8.6 g	11 g
Sel	1.1 g	1.5 g

Poinçons & caractéristiques



Caractéristique	Réclamation sur l'étiquette	
Contient du gluten	Oui	n.v.t
Végétalien	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

Cuire au four

Ontdooien: 30 min op kamertemperatuur. Oven voorverwarmen tot 190°C. Bakken 12 +/-2 min. bij 180°C +/-10°C. Deze gebruiksaanwijzing is louter indicatief, baktijd en -temperatuur kunnen verschillen naargelang het type apparatuur. ONTDOOIDE PRODUCTEN NOOIT HERINVRIEZEN.

Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	congelé	-18° C	12 mois
Remarque:			
réception grossiste	congelé	-18° C	8 mois
Remarque:			
Remarque générale pour tous les conditions de conservation	Durée de conservation: 12 mois Température de stockage: max. -18° C Décongélation: 30 min à température ambiante. Préchauffage: four à 190° C. Cuisson: 12 +/-2 min à 180 +/-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 DECONGELE.		
Technique de conservation			
Consignes d'usage sur l'étiquette			
Consignes de conservation sur l'étiquette			
Type de date d'expiration			
Date d'expiration de l'emplacement sur l'emballage			

Logistique

Hierarchie logistique

unité de consommation - 5413476945129 - Baguette wit half (64x130 G) N753
unité de vente - 5413476908261 - Baguette wit half (doos 64x130 G) N753

Détails logistiques

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 \(En anglais\)](#)

Baguette wit half (64x130 G) N753

unité de consommation

Nom d'article	Baguette wit half (64x130 G) N753
Appellation courte	Een diepgevroren voorgebakken half wit stokbrood van 28cm. Lekker als belegd broodje of als maaltijdbegeleider.
EAN	5413476945129
Numéro d'article producteur	13911
Code Intrastat	19059030
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	non emballé (275mm x 63mm x 44mm)
Quantité estimée	Non
Contenu net	130 g
Poids net	130 g
Poids brut	130 g
Poids net égoutté	
Nombre de pièces x poids par pièce (p.e. 70x65g)	1 x 130 g
Nombre de portions par emballage	
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

unité de vente

EAN	5413476908261
Numéro d'article producteur	13911
Emballage (L x l x H)	box (598mm x 398mm x 306mm)
Poids net	8.32 kg
Poids brut	9.08 kg
Nombre d'unités dans cet emballage	64

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 \(En anglais\)](#)

palette

Palette (palette + charge) (L x l x H)	euro palette (1200mm x 800mm x 1981mm)
Poids net	200 kg
Poids brut	241 kg
Nombre d'unités sur une palette	24
Nombre de boîtes par couche	4
Nombre de couches par palette	6

Matériau d'emballage

box (598mm x 398mm x 306mm)

Packaging material	Valeur	% de matériaux recyclés	Is recyclable	Remarque
carton ondulé	685 g	0% de matériaux recyclés	recyclable	American box
polypropylène	3.345 g	0% de matériaux recyclés	recyclable	Tape
papier	4 g	0% de matériaux recyclés	recyclable	Label
polymère HDPE	50 g	0% de matériaux recyclés	recyclable	Film tube

euro palette (1200mm x 800mm x 1981mm)

Packaging material	Valeur	% de matériaux recyclés	Is recyclable	Remarque
papier	5.31 g	0% de matériaux recyclés	not recyclable	Label
bois dur	23000 g	0% de matériaux recyclés	recyclable	Pallet
polymère LDPE	290 g	0% de matériaux recyclés	recyclable	Stretch film

Information de contact

Vandemoortele Europe NV, Nederlandse branche
Handelsweg 1, 3899 AA Zeewolde

Spécifications modifiées à 2025-08-02 par le producteur

v1.5.5 prodpp1774744dl2exly1ln4

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 \(En anglais\)](#)