

Pain Bûcheron Fit



INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 50816

Dénomination commerciale Pain avec des graines (10,5%) et des céréales (3%), précuit sur pierre, surgelé.



Liste des ingrédients

farine (BLÉ, SEIGLE, ORGE, ORGE maltée, AVOINE, ORGE malté torréfié, BLÉ malté torréfié), eau, graines de tournesol, GRAINES DESÉSAME, graines de potiron, SOJA râpé, sel iodé, graines de lin jaune, graines de lin brun, levure, gluten de BLÉ, son de BLÉ, extrait de malt (BLÉ), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes (BLÉ).

Peut contenir des traces de: Lait, Noix.

Information générale

Nomenclature douanière 19059030
Code FKB B906

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Non

Allégations

Étiquette propre Oui

Dimensions produit

Poids (g) 650

Additifs

E300 - acide ascorbique

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

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1210 kJ		1210 kJ	14
énergie	287 kcal		287 kcal	14
matières grasses dont:	6,9 g		6,9 g	10
- acides gras saturés	0,9 g		0,9 g	5
glucides dont:	44 g		44 g	17
- sucres	1,1 g		1,1 g	1
fibres alimentaires	4 g		4 g	
protéines	10 g		10 g	20
sel	1,1 g		1,1 g	18

* 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	Oui
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: Lait, Noix.

(*) 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)

Ruban adhésif (Plastique_PP 5)

Etiquette (Papier_PAP 22)

EDU (Boîte américaine)

Pièces per EDU

11

GTIN

5413476989932

unité de vente

GTIN

5413476989949

Détails de la palettisation

Type de palette

Euro pallet

Détails de la palettisation

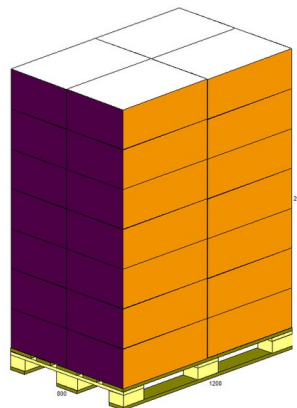
palette (Bois_FOR 50)

Interlayer (Carton non
ondulé_PAP 21)

Film étirable

(Plastique_LDPE 4)

Etiquette (Papier_PAP 22)



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 210°C. Cuisson: 12 +/-2 min à 200 +/-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

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)