

Code
22071

Demi baguette gourmet multigraines 140g

EAN 13 : 358108 44521 09

Descriptif et caractéristiques produit

Demi baguette décoré de graines multicéréales avec 3 coups de lames.

Poids précuit (g)	140 +/-10
Poids cuit (g)	130
Longueur (cm)	27 ± 2
Largeur (cm)	6,5 ± 1
Hauteur (cm)	4 ± 1



Caractéristiques microbiologiques (Règlement CE N° 2073/2005 et source FCD)

Microorganismes à 30°C (germes / g)	10 000
Levure (germes / g)	500
Moisissures (germes / g)	500
E Coli (germes / g)	10
Bacillus cereus (germes / g)	100

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique	1112 kJ 263 kcal
Matières grasses	3,5 g
dont acides gras saturés	0,81 g
Glucides	46,7 g
dont sucres	1,9 g
Protéines	9,6 g
Sel	1,5 g

Condition de conservation

12 mois à -18°C ; 1 jours après décongélation dans un endroit froid et sec.

Conditionnement et emballage

Pièces / colis	50
Poids net du colis (Kg)	7,00
Poids brut du colis (Kg)	7,74

Emballage primaire	Sachet plastique alimentaire		
Emballage secondaire			
Emballage tertiaire	Carton écru		
Dimensions du colis (mm)	Hauteur : 600	Largeur : 400	Hauteur : 288

Code
22071**Demi baguette gourmet multigraines 140g****Palettisation**

Carton / couche	4
Couche / palette	6
Colis / palette	24
Pièces / palette	1 200
Poids net / palette (Kg)	168
Poids brut / palette (Kg) (y compris palette)	210,86
Hauteur palette (Palette Europe) (mm)	1200 x 800 x 1878

Ingrédients

Farine de BLE, eau, sel, levure, semoule de BLE, levain de germes de BLE dévitalisé déshydraté, GLUTEN de BLE. Décor 3% : graines de lin brun, graines de tournesol, flocons de SEIGLE.

Origines matières premières animales carnées

-

Allergènes

Contient : gluten. Peut contenir des traces de fruits à coque, œufs, lait, sésame, soja.

OGM

Ce produit est exempt d'ogm étiquetables conformément aux règlements Européens CE1829/2003 et 1830/2003.

Ionisation

Ce produit ne contient pas de matières premières ionisées.

Conseils de mise en œuvre

Préchauffer le four à 200° C. Cuire pendant 8 à 10 minutes. Les temps et températures de cuisson peuvent varier selon le matériel utilisé. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Les données de cette fiche technique sont valables à ce jour et susceptibles de modifications.