

BAGUETTE BLANCHE 250 g

EAN 54 200532 0204 9

FICHE TECHNIQUE – 21/08/2023

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, levure, sel iodé (sel, iodate de potassium), antioxydant (acide ascorbique)

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	1018 kJ 240 kcal
Glucides	50 g
- Dont sucres	0,9 g
Matières grasses	0,9 g
- Dont acides gras saturés	0,2 g
Protéines	7,1 g
Sel	1,4 g

Allergeneninformatie

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	+
Crustacés	-
Œufs	-
Poisson	-
Arachides	-
Soja	?
Lait (y compris le lactose)	?
Fruits à coque	-
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	?
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂	-
Lupin	-
Mollusques	-

BAGUETTE BLANCHE 250 g

EAN 54 200532 0204 9

FICHE TECHNIQUE – 21/08/2023

Propriétés physiques pour 1 pièce

Poids	250 g	±10 g
Longueur	57 cm	±2,5 cm
Circonférence	17 cm	±1 cm
Nombre d'incisions	4	

Mode d'emploi

Conditions spécifiques de stockage	Conserver à -18°C Ne pas recongeler après décongélation		
Expirations après la production	365 jours		
	Temps	Température	Remarques
Décongeler	30 min	Température ambiante	
Cuire	12-14 min	190°C	

Emballage

Description	Matériau	Couleur	Poids	Dimensions	Quantité
Emballage primaire					
Emballage en film plastique	HDPE 02	-	-		25 pc
Emballage secondaire					
Boîte en carton	Carton ondulé PAP20	-	643 g	595 mm x 395 mm x 227 mm	25 pc
Étiquette	Papier PAP22	Blanc	3 g	300 mm x 105 mm	-

BAGUETTE BLANCHE 250 g

EAN 54 200532 0204 9

FICHE TECHNIQUE – 21/08/2023

Palletisation

Type de palette	Europallet (120x80 cm)		
Poids net unité de vente	6,25 kg	Unité de vente/couche	4
Poids brut unité de vente	6,9 kg	Couches/palette	8
Hauteur totale de palette (palette incl.)	200 cm	Unité de vente/palette	32

Microbiologie

	m	M	DLV (M)
Nombre total de germes aérobies mésophyles	-	10.000 cfu/g	-
Lévures	-	1.000 cfu/g	-
Moisissures	-	1.000 cfu/g	-
Bacillus cereus	-	10.000 cfu/g	-

Déclaration de non-OGM

Nous déclarons que nos produits ne contiennent aucun organisme OGM et qu'ils ne contiennent pas d'ingrédients génétiquement modifiés. Nos produits sont conformes aux réglementations (EG) 1829/2003 et (EG) 1830/2003 et de ce fait, ils ne nécessitent aucune autre étiquette supplémentaire.

Déclaration

Nous déclarons que le produit est conforme à la législation alimentaire nationale et/ou européenne en vigueur. À notre connaissance, cette information est à jour et correcte.

Ionisation

Le produit n'a subi aucun traitement ionisant.