

## DEMI BAGUETTE GRISE 120 g – 27 cm

EAN 54 200532 0927 7

FICHE TECHNIQUE – 20/12/2023

**Ingrédients :** farine de **BLÉ** partiellement intégrale, eau, levure, améliorant (**GLUTEN DE BLÉ**, germe de **BLÉ** fermentée, dextrose, farine de **BLÉ**, émulsifiant : E472e, farine de **BLÉ** malté, agent de traitement de la farine : E300, enzymes (**BLÉ**)), sel.

### Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	977 kJ 230 kcal
Glucides	44 g
- Dont sucres	1,2 g
Matières grasses	1,2 g
- Dont acides gras saturés	0,3 g
Protéines	9,1 g
Sel	1,1 g
Fibres alimentaires	4,7 g

### Allergènes

+ = 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 <sub>2</sub>	-
Lupin	-
Mollusques	-

## DEMI BAGUETTE GRISE 120 g – 27 cm

EAN 54 200532 0927 7

FICHE TECHNIQUE – 20/12/2023

### OMG

Produit sans OGM

### Origine

Fabriqué en Belgique

### Caractéristiques

	MIN	NORM	MAX
Poids (g)	115	120	125
Longueur (cm)	25	27	29,5
Largeur (cm)	5,5	6,5	7,5
Hauteur (cm)	4	4,5	5

### Conditionnement

	Quantité	Type	Poids	Dimensions	
Pièces / pré-emballage	60				
Pré-emballage / carton	1	Sachet	38 g	<b>223*105*223</b>	mm
Pièces / carton	60	Carton	736 g	<b>600*400*280</b>	mm

Total	Net(kg)	Brut (kg)
Poids	7,22	7,974

PALETTISATION	
Modèle palette:	Euro
Nombre de cartons par plan	4
Nombre de plans par palette	7
Nombre de cartons par palette	28
Hauteur de la palette	211 cm
Nombre de pièces par palette	1680

## DEMI BAGUETTE GRISE 120 g – 27 cm

EAN 54 200532 0927 7

FICHE TECHNIQUE – 20/12/2023

### Conservation

Conservation à -18 °C après production (DLUO)	12 mois
Conservation après décongélation	24 heures

### Utilisation

Laissez décongeler :	10 min.
Préchauffez le four à :	220 °C.
Cuire à :	185-200 °C.
Cuire pendant:	12-14 min.

**Bien refermer le sac après chaque utilisation. Ne pas recongeler après décongélation.**

\*Le résultat de la cuisson des produits dépend fortement du four utilisé. Pour des raisons pratiques, les valeurs sur l'étiquette du carton peuvent donc être différentes des valeurs indiquées par vous ici.

### Microbiology

Tests	Results	Unit	per
Salmonella spp	Absent	CFU	25 g
Listeria monocytogenes	Absent	CFU	25 g
Staphylococcus aureus	<10	CFU	1 g
Coliforms	<100	CFU	1 g
Bacillus cereus	<100	CFU	1 g
Moulds	<1000	CFU	1 g