

DEMI BAGUETTE GRISE LARGE 175 g – 27 cm

EAN 54 200532 0928 4

FICHE TECHNIQUE – 20/12/2023

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

Valeurs nutritionnelles par 100 g

| | |
|----------------------------|---------------------|
| Valeurs nutritionnelles | 1051 kJ 248 kcal |
| Glucides | 46 g |
| - Dont sucres | 1,6 g |
| Matières grasses | 1,4 g |
| - Dont acides gras saturés | 0,4 g |
| Protéines | 10 g |
| Sel | 1,2 g |
| Fibres alimentaires | 5,0 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 ₂ | - |
| Lupin | - |
| Mollusques | - |

DEMI BAGUETTE GRISE LARGE 175 g – 27 cm

EAN 54 200532 0928 4

FICHE TECHNIQUE – 20/12/2023

OMG

Produit sans OGM

Origine

Fabriqué en Belgique

Caractéristiques

| | MIN | NORM | MAX |
|---------------|-----|------|------|
| Poids (g) | 165 | 175 | 185 |
| Longueur (cm) | 25 | 27 | 29,5 |
| Largeur (cm) | 7 | 8 | 9 |
| Hauteur (cm) | 4 | 4,5 | 5 |

Conditionnement

| | <i>Quantité</i> | <i>Type</i> | <i>Poids</i> | <i>Dimensions</i> | |
|------------------------|-----------------|-------------|--------------|--------------------|----|
| Pièces / pré-emballage | 40 | | | | |
| Pré-emballage / carton | 1 | Sachet | 38 g | 223*105*223 | mm |
| Pièces / carton | 40 | Carton | 736 g | 600*400*280 | mm |

| Total | <i>Net(kg)</i> | <i>Brut (kg)</i> |
|-------|----------------|------------------|
| Poids | 7,0 | 7,8 |

| 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 | 1120 |

DEMI BAGUETTE GRISE LARGE 175 g – 27 cm

EAN 54 200532 0928 4

FICHE TECHNIQUE – 20/12/2023

Conservation

INSTRUCTIONS DE CONSERVATION

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

Utilisation

| | |
|-------------------------|-------------|
| Laissez décongeler : | 10 min. |
| Préchauffez le four à : | 230 °C. |
| Cuire à : | 185-200 °C. |
| Cuire pendant: | 14-16 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 |