Demi-baguette céréales Duchesse précuite sur sole 24 cm 140 g

Article : 33139

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ **Pays de transformation (*) :**

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Demi baguette spéciale aux graines (10,5%)surgelée, précuite sur sole.
Descriptif produit :	Surgelé individuellement. Précuite. À base de farine de blé et de céréales : lin brun, lin jaune, millet, tournesol, sésame. Carton de 60 pièces, soit 8,4 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Précuit
Conditionnement :	Colis de 8.400 kg
Liste des ingrédients :	farine (BLÉ; ORGE malté torréfié; BLÉ malté); eau; graines de lin brun; graines de lin jaune; graines de millet; graines de tournesol; sel; GRAINES DE SÉSAME; GRAINES DE SÉSAME décortiquées; gluten de BLÉ; levure.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Farine	Union Europ.

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation :	France [Département(s) : 62]
Durée de vie totale du produit (jours) :	360
Allergènes majeurs :	Gluten, Sésame
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Lait, Soja
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Demi-baguette céréales Duchesse précuite sur sole 24 cm 140 g

Article : 33139

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059030 - Pain sans addition de miel, d'oeufs, de fromage ou de fruits et d'une teneur en sucres et matières grasses, chacune, <= 5% en poids sur matière sèche

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	250 système métrique (25)		

Atouts

Atout : Baguette qualitative aux céréales, idéale pour la préparation des sandwichs
Précuit pour une meilleure praticité d'utilisation et un gain de temps

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation,sur grille ou plâque à pâtisserie à 200/250°C au four mixte.
Cuisson stabilisée à 175/185°C jusqu'à petite coloration, finir à chaleur sèche.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,212	287	4.9	0.6	49	0.8	4.8	9.6	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.96

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 29 - Pain

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Demi-baguette céréales Duchesse précuite sur sole 24 cm 140 g

Article : 33139

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	33.6	0	4	Colis	4		
Pièce unitaire	0.14	0	0.02	Colis			
Palette	201.6	222.24	24	Colis	24	1200x800x2173	
Colis	8.4	9.26	1	Colis		599x398x289	13461180351001

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur