Demi-baguette 27 cm 140 g

Article : 68214

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 surgelée, précuite

Descriptif produit : Surgelé. Précuite. À base de farine de blé. 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; BLÉ malté); eau; levure; sel; GLUTEN DE BLÉ; agent de traitement de la farine (acide ascorbique); levure désactivée.

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

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, 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

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

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 27 cm 140 g

Article : 68214

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	275 système métrique (30)		

Atouts

Atout : Baguette avec un bon rapport qualité/prix, 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, sans sel, sans matière grasse, sur grille, au four mixte à 150/170°C température stabilisée. 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							
1,059	250	0.7	0.5	51	0.5	2.9	8.4	1.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 12.00

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 27 cm 140 g

Article : 68214

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		
Palette	201.6	218.976	24	Colis	24	1200x800x1741	
Pièce unitaire	0.14	0	0.02	Colis		590x235x890	
Colis	8.4	9.124	1	Colis		598x398x266	3461181388672

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