



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients

principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Baguette nature 280g avec farine de blé label rouge précuit sur sole congelé

**Descriptif produit :** Congelé. Précuit. Farinée. A base de farine de blé Label Rouge. Carton de 25 pièces, soit 7 kg.

**Conservation :** Congelé, -18°C, Congelé individuellement

**Etat de préparation :** Précuit

**Conditionnement :** Colis de 7.000 kg

**Liste des ingrédients :** farine de BLÉ « Label Rouge » 60%, eau, sel, levure, gluten de BLÉ, farine de BLÉ malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
farine de blé	France

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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 35, 53]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 450

**Allergènes majeurs :** Gluten

**Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Lait, Oeuf, Sésame

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Halal, Sans porc, Végétalien, Végétarien

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

**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
Hauteur de l'unité de consommation	4.5 système métrique (+/- 0.5 cm)	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	50 système métrique (+/- 2.5 cm)
Largeur de l'unité de consommation	6.5 système métrique (+/- 1 cm)		

## Atouts

**Atout :** Baguette à base de farine de blé majoritairement reconnue Label Rouge  
Baguette avec un beau visuel, proche d'un pain de boulangerie  
Mise en œuvre rapide et simple, 10 minutes au four, pour un résultat proche d'un pain de boulangerie

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Sans décongélation, sur grille à 200/210°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							
1,035	244	0.6	0	50	1.3	2.7	8.3	1.5

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 13.83

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 29 - Pain

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

## 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
Sachet	7	0	1	Colis			
Couche	28	0	4	Colis	4		
Pièce unitaire	0.28	0	0.04	Colis			
Palette	224	273.4	32	Colis	32	1200x800x2070	
Colis	7	7.66	1	Colis		595x390x2410	3419280027916