Baguettine farine de blé Label Rouge précuite sur sole 140 g Bridor

Article : 135262

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- **Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires :**
- **Pays de transformation :**
- Sans sucre ajouté

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	BAGUETTINE NATURE 140G AVEC FARINE DE BLE LABEL ROUGE PRECUIT SUR SOLE CONGELE BRIDOR LES ESSENTIELS
Descriptif produit :	Congelé. Précuit. À base de farine Label Rouge. 27 cm env. Carton de 50 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 » (farine de BLÉ 60%, gluten de BLÉ, farine de BLÉ malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique)), eau, sel, levure, 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

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

Baguettine farine de blé Label Rouge précuite sur sole 140 g Bridor

Article : 135262

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

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

Labels : Label Rouge

Bio AB :

Régimes particuliers : Halal, 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 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	240 système métrique (+/- 0.5cm)	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	390 système métrique (+/- 2cm)
Largeur de l'unité de consommation	590 système métrique (+/- 1cm)		

Atouts

Atout : Un pain goûteux et qualitatif qui valorise des filières françaises et responsables : à base de farine de blé Label Rouge et de farine de blé malté, blés 100% français issus de filières CRC (Culture Raisonnée Contrôlée)
Idéal pour valoriser vos sandwichs avec un pain de qualité au visuel soigné
Un pain précuit sur sole pour une facilité de remise en œuvre, un visuel qualitatif et des qualités gustatives au rendez-vous

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - Après cuisson: à température ambiante : 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité sanitaire

Mise en œuvre : Sans décongélation, sur grille ou sur plaque à pâtisserie, au four à chaleur mixte stabilisée à 180/200°C jusqu'à petite coloration. Finir la cuisson à chaleur sèche.

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

Baguettine farine de blé Label Rouge précuite sur sole 140 g Bridor

Article : 135262

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							
1,054	249	0.6	0	51	1.3	2.8	8.4	1.4

Allégations nutritionnelles : Sans sucre ajouté

Rapport P/L : 14.00

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
Couche	28	0	4	Colis	4		
Palette	224	273.4	32	Colis	32	1200x800x2070	53419280027942
Pièce unitaire	0.14	0	0.02	Colis		270x65x40	
Colis	7	7.664	1	Colis		590x390x240	
Pièce	0.14	0	0.02	Colis			

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