

Steinofenbaguette Parisienne 550g

Informação de produto



Número de artigo
denominação de
venda

45148

Pão ultracongelado pré-fermentada e pré-cozido.



Lista de ingredientes

farinha (TRIGO); levedura (água; farinha (TRIGO); sal iodado; bactérias do ácido láctico) (14,5%); água; sal iodado; levedura.

Fabricado numa fábrica que us leite, Sementes de sésamo, Frutos de casca rija.

informações gerais

código Aduaneiro	19059030
Código FKB	B804
Vegan	sim
Vegetariano	sim

dimensões do produto

Peso	550 g
Comprimento	460 mm

informação microbiológica

E.Coli < 10/g
Fungi < 500/g
Total plate count < 10000/g
Bacillus cereus < 100/g
Levedura < 500/g
Staph.aureus < 100/g

informação Nutricional

parâmetro	por 100g	RI (1)	por porção*	RI (2)
energia	1091 kJ		1091 kJ	13
energia	257 kcal		257 kcal	13
lípidos	1,0 g		1,0 g	1
ácidos gordos saturados	0,6 g		0,6 g	3
hidratos de carbono	53 g		53 g	20
açúcares	1,1 g		1,1 g	1
fibra	3,2 g		3,2 g	
proteínas	7,6 g		7,6 g	15
sal	1,5 g		1,5 g	25

* 1 porção = 100 g

informações Alergênicas

Cereais que contêm glúten e produtos à base	Sim
Crustáceos e produtos à base de	Não
Ovos e produtos à base de	Não
Peixes e produtos à base de	Não
Amendoins e produtos à base de	Não
Soja e produtos à base de	Não
Leite e produtos à base de	Não
Frutos de casca rija e produtos à base	Não
Aipo e produtos à base de	Não
Mostarda e produtos à base de	Não
Sementes de sésamo e produtos à base de	Não
Dióxido de enxofre e sulfitos (> 10mg/kg ou 10mg/l em termos de SO2)	Não
Tremoço e produtos à base de	Não
Moluscos e produtos à base de	Não

Fabricado numa fábrica que us leite, Sementes de sésamo, Frutos de casca rija.

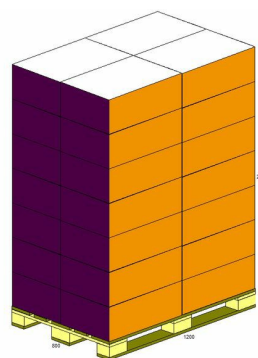
informações de Embalagem

informações de Embalagem

Embalagem Interior	tubo de filme (Plástico HDPE 03)
Embalagem exterior	fita (THERMOTRANSFERT FOIL) caixa americano (cartão canelado PAP20) fita (Plástico PP 06) etiqueta (papel PAP22)
peças	Peças / caixa americano 14
caixa	
EAN	5413476957580
peso líquido	7,7 kg
comprimento x largura x altura (m)	0,598 x 0,398 x 0,266
unidade de consumo	
peso líquido	0,55 kg

paletização

embalagem de paletização (EURO PALLET 1200X800X145MM)	
Número caixa americano / camadas 4	
Número camadas / palete 7	
Número caixa americano / palete 28	
Peso total líquido da paleta	216 kg
Peso total bruto da paleta	261 kg
comprimento x largura x altura (m)	1,200 x 0,800 x 2,007



Informação de manipulação

Condições de armazenamento

Prazo de validade	12 meses
Temperatura de armazenamento	max. -18°C

Instruções para uso

Descongelamento: 30 minutos à temperatura ambiente.
Tempo de cozedura (descongelado): 12 minutos.
Temperatura de cozedura (forno de ar quente): 200°C (com vapor). NÃO VOLTAR A CONGELAR APÓS DESCONGELAÇÃO.

informações gerais

Certificados

IFS

Política de OGM

O grupo Vandemoortele cumpre as normas europeias CE/2003/1829 e CE/2003/1830 sobre os OGM.

Contaminantes

O grupo Vandemoortele cumpre a legislação europeia que diz respeito aos contaminantes, em vigor à data de publicação do presente documento.

Renúncia

Dentro dos nossos conhecimentos, a informação está correta no momento da criação. Todos os valores mencionados neste documento são valores médios, baseados em dados calculados. Fotos não contratuais. Os conselhos de utilização devem ser considerados como uma recomendação geral. Vandemoortele não pode ser responsabilizada pelos processos de cozedura utilizados pelo cliente, que escapam ao nosso controlo.

abreviaturas

(1) Doses diárias de referência de vitaminas (2) Doses de referência para um adulto médio (8 400 kJ/2 000 kcal)