

Descrizione

Pronti a cuocere. Rettangolare pane integrale.

Foto



Ingredienti

farina di FRUMENTO, acqua, farina integrale di GRANO, lievito, olio di colza, malto d'ORZO, sale marino iodato. Può contenere tracce di: latte, uova, soia, semi di sesamo, noci.

Proprietà fisiche

	Unità	Minimum	Destinazione	Maximum
Peso	g	380,0	400,0	450,0
Lunghezza	cm	20,0	23,0	26,0
Larghezza	cm	11,0	13,0	15,0
Altezza	cm	6,0	8,0	10,0

Proprietà microbiologiche (Measured)

coliformi/g	< 100
stafilococco aureo/g	< 10
muffe/g	< 1 000
salmonella/25g	Assente
listeria monocitogeni/g	Assente

Proprietà nutrizionali (Measured)

	pro 100g	Assunzioni di riferimento per 100g (%)
energia (kJ)	1101 kJ	13,1
energia (kcal)	260 kcal	13,0
grassi	2,6 g	3,7
- di cui saturi	0,4 g	2,0
carboidrati	48 g	18,6
- di cui zuccheri	0,7 g	0,8
fibre alimentari	4,1 g	13,7
proteine	8,8 g	17,6
sale	1,3 g	21,7

Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

Allergeni (Measured)

glutine	+
frutta a guscio	?
arachidi/noccioline americane	-
mandorle	?
nocciole	?
noci	?
anacardi	-

noci pecan	-
noce brasiliana	-
pistacchi	-
noci di macadamia	-
latte	?
uova	?
soia	?
semi di sesamo	?
solfito (da e220 a e227) (> 10ppm)	-
sedano	-
mostarda	-
pesce	-
crostacei	-
molluschi	-
lupini	-

- = assente ? = eventuale contaminazione + = presente

Condizioni di immagazzinaggio e distribuzione

- Non interrompere la catena del freddo e conservare il prodotto ad una temperatura di minimo -18°C.
- Non ricongelare mai i prodotti decongelati.
- Non impilare i pallet l'uno sull'altro.
- Tenere sempre la confezione chiusa.
- Durata 12 Mesi dalla data di produzione.
- La data di scadenza (MM/AAA) è indicata sull'etichetta.

Imballaggio

Imballaggio primario:

Tipo di sacchetto: Blue HDPE

Pezzo/Sacchetto: 10

Imballaggio secondario:

Scatola: Lunghezza:600 mm - Larghezza:400 mm - Altezza:148 mm

Peso lordo: 4.518,00 g

Peso netto: 4.000,00 g

EAN Code: 5413056019943

Pezzo/Scatola : 10

Sacchetto/Scatola : 1

Pallettizzazione:

Tipo di pallet: pallet Euro

Peso lordo: 256,44 Kg

Peso netto: 208,00 Kg

numero di strati per pallet: 13

numero di scatola per pallet: 52

Altezza del pallet articoli inclusi: 2,07 Mtr

Istruzioni per l'uso

Tempo di scongelamento +/- 60 min
Tempo di cottura in forno +/- 15 min
Temperatura di cottura in forno ...: 170-190°C
Tempo di lievitazione /
Temperatura di lievitazione /

Per garantire un'ottima qualità, vi consigliamo di consumare i prodotti finiti preferibilmente entro il 12 Ore se conservato a temperatura ambiente (15°C - 25°C). Le presenti istruzioni di cottura sono puramente informative e devono essere adeguate al tipo di forno e al numero di prodotti. Anche i tempi di lievitazione e di scongelamento dipendono da diversi fattori fra cui temperatura ed umidità.

GMO

Per quanto a nostra conoscenza, i nostri prodotti non contengono ingredienti geneticamente modificati né additivi.

Per quanto riguarda gli ingredienti o gli additivi dei nostri prodotti, abbiamo richiesto ai nostri fornitori che i loro prodotti utilizzati per i nostri prodotti non siano soggetti ad obbligo di etichettatura.

Le norme (CE) 1829/2003 e 1830/2003 sull'etichetta obbligatoria sui prodotti alimentari derivati da GMO non sono applicabili e per questo prodotto non è obbligatoria nessun etichetta specifica.

Etichetta



5 413056 019943

Stuk/doos - Pieces/boite - Stück/Karton - Pezzi/scatola
- Pieces/soja - Peças/caixa

10 (4,00 kg) 22070000

DE- BAUERNBROT DUNKEL RECHTECKIG 400G TIEFGEFROREN
Zutaten: **Weizenmehl**, Wasser, Gequetschter **Weizen**, Hefe, Rapsöl, **Gerstenmalz**, Jodiertes Salz. Kann Spuren enthalten von: Milch, Eier, Soja, Sesamsamen, Nüsse. Nach dem Auftauen (+/- 60 min). Backen auf 170-190°C für +/- 15 min.

ES- PAN CAMPANA INTEGRAL RECTANGULAR 400G ULTRACONGELADO
Ingredientes: harina de **trigo**, agua, **trigo** entero molido, levadura, aceite de canola, **cebada** malteada, sal yodada. Puede contener trazas de: leche, huevo, soja, semillas de sésamo, nueces. Después de la descongelación (+/- 60 min). Hornee a 170-190°C a +/- 15 min.

FR- PAIN DE CAMPAGNE BRUN RECTANGULAIRE 400G SURGELE
Ingrédients : farine de **froment**, eau, **blé** complet concassé, levure, huile de colza, malt d'**orge**, sel iodé. Peut contenir des traces de: lait, oeuf, soja, graines de sésame, noix. Après décongélation (+/- 60 min). Cuire à 170-190°C pendant +/- 15 min.

IT- PANE RUSTICO RETTANGOLARE INTEGRALE 400G SURGELATI
Ingredienti : farina di **frumento**, acqua, farina integrale di **grano**, lievito, olio di colza, malto d'**orzo**, sale marino iodato. Può contenere tracce di: latte, uova, soia, semi di sesamo, noci. Dopo lo scongelamento (+/- 60 min). Da informare a 170-190°C per +/- 15 min.

NL- RECHTHOEKIG BRUIN HOEVEBROOD 400G DIEPVRIES
Ingrediënten: **tarwe**bloem, water, geplette **tarwe**, gist, koolzaadolie, **gerstem**out, geijodeerd zout. Kan sporen bevatten van: melk, ei, soja, sesamzaad, noten. Na ontdooien (+/- 60 min). Bakken bij 170-190°C gedurende +/- 15 min.

PT- PÃO CAMPANHA INTEGRAL RETANGULAR 400G ULTRACONGELADO
Ingredientes: farinha de **trigo**, água, **trigo** esmagado, levedura, óleo de canola, **cevada** maltada, sal iodado. Pode conter traças de: leite, ovo, soja, sementes de sésamo, nozes. Após a descangelação (+/- 60 min). Leve ao forno a 170-190°C por +/- 15 min.



Nutritionele waarden per 100g / Valeurs nutritionnelles pour 100g / Nährwerte pro 100 g / Valores nutricionales por 100 g / Valores nutricionais por 100g / Valori nutrizionali per 100g	
Energie / Valor energético / Energia	1101 kJ / 260 kcal
Vetten / Matières grasses / Fett / Grasas / Lipidos / Grassi	2,6 g
Waarvan verzadigde vetzuren / Dont acides gras saturés / Davon gesättigte Fettsäuren / De las cuales ácidos grasos saturados / Dos quais ácidos gordos saturados / Di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Koolhydraten / Hydrates de carbone / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono / Carboidrati	48 g
Waarvan suikers / Dont sucres / davon Zucker / De los cuales azúcares / Dos quais açúcares / Di cui zuccheri	0,7 g
Eiwitten / Protéines / Eiweiß / Proteínas / Proteine	8,8 g
Zout / Sel / Salz / Sale	1,3 g

Ton mînde loada/lot - A consumar de preferință având în vedere termenii de valabilitate - Consumar preferențialmente alina de - Consumar de preferência dentro do prazo de validade



22070000

Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - 1840 LONDERZEEL - Belgium + 32 (0) 52 31 59 00