

## Descrizione

Pane multicereali, cotto al forno di pietra, rifinito con semi di lino, semi di sesamo e semi di girasole, precotto.

## Foto



## Ingredienti

farina di FRUMENTO, acqua, semi di girasole, farina di SEGALE, chicchi d'AVENA, semi di lino, lievito, sale marino iodato, farina integrale di GRANO, farina di SEGALE grossolana, crusca di FRUMENTO, SEME DI SESAMO, farina di FRUMENTO maltata, destrosio, estratto di malto d'ORZO, emulsionante (E471, E472e), stabilizzante (E412), agente di trattamento della farina (E300). Può contenere tracce di: latte, uova, soia, noci.

## Proprietà fisiche

	Unità	Minimum	Destinazione	Maximum
Peso	g	540,0	600,0	720,0
Lunghezza	cm	26,0	29,0	32,0
Larghezza	cm	12,0	14,0	16,0
Altezza	cm	7,0	8,0	9,0

## Proprietà microbiologiche (Calculated)

stafilococco aureo/g	< 100
salmonella/25g	Assente
cereo bacillo/g	< 1 000
e.coli/g	< 100
listeria monocitogeni/g	< 100

## Proprietà nutrizionali (Calculated)

	pro 100g	Assunzioni di riferimento per 100g (%)
energia (kJ)	1111 kJ	13,2
energia (kcal)	264 kcal	13,2
grassi	5,7 g	9,6
- di cui saturi	0,8 g	0,5
carboidrati	41,8 g	15,2
- di cui zuccheri	1,4 g	2,2
fibre alimentari	4,6 g	13,7
proteine	9,0 g	18,2
sale	1,30 g	21,7

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

## Allergeni (Berekend)

glutine	+
arachidi/noccioline americane	-
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: transparent HDPE  
Pezzo/Sacchetto: 12

#### Imballaggio secondario:

Scatola: Lunghezza:600 mm - Larghezza:400 mm - Altezza:251 mm  
Peso lordo: 7.913,00 g  
Peso netto: 7.200,00 g  
EAN Code: 5413056027252  
Pezzo/Scatola : 12  
Sacchetto/Scatola : 1

#### Pallettizzazione:

Tipo di pallet: pallet Euro  
Peso lordo: 274,72 Kg  
Peso netto: 230,40 Kg  
numero di strati per pallet: 8  
numero di scatola per pallet: 32  
Altezza del pallet articoli inclusi: 2,15 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

### 25370001

**ML – ALPENBROOD 600g DIEPVRIES** - Wit meergroten brood (tarwe (47%), rogge (5,4%), haver (2,8%)) Ingrediënten: tarwebloem, water, zonnebloempitten, roggelbloem, havergrutten, lijnzaad, gist, geyodiseerd zout, tarwevlokken, grof roggemeel, tarwezemelen, sesamzaad, gemout tarwevlezel, tarwegluten, dextrose, gerstemoutextract, emulgator (E472e), stabilisator (E412), zuurteregelaar (E170), meelverbeteraar (E300). Kan sporen bevatten van: melk, ei, soja, noten. Na ontdoeien (+/- 60 min). Bakken bij 170°C-190°C gedurende +/- 15 min.

**FR – PAIN DES ALPES 600g SURGELÉ** - Pain blanc multigrains (blé (47%), seigle (5,4%), avoine (2,8%)) Ingrédients: farine de froment, eau, graines de tournesol, farine de seigle, gruaux d'avoine, graines de lin, levure, sel iodé, flocons de blé, seigle concassé, son de blé, graines de sesame, farine de blé multigrain, gluten de blé, dextrose, extrait de malt d'orge, émulsifiant (E472e), stabilisant (E412), correcteur d'acidité (E170), agent de traitement de la farine (E300). Peut contenir des traces de: lait, œuf, soja, noix. Après décongélation (+/- 60 min), Cuire à 170°C-190°C pendant +/- 15 min.

**DE – ALPEN BROTD 600g TIEFGEFROREN** - Weißes Mehkrumbrot (Weizen (47%), Roggen (5,4%), Hafer (2,8%)) Zutaten: Weizenmehl, Wasser, Sonnenblumenkerne, Roggenmehl, Hafergrütze, Leinsamen, Hefe, Jodiertes Salz, Weizenflocken, Roggenschrot, Weizenkleie, Sesamsamen, Weizenmalzmehl, Weizen gluten, Traubenzucker, Gerstenmalzextrakt, Emulgator (E472e), Stabilisator (E412), Säureregulator (E170), Mehlbehandlungsmittel (E300). Kann Spuren enthalten von: Milch, Eier, Soja, Nüsse. Nach dem Auftauen (+/- 60 min), Backen auf 170°C-190°C für +/- 15 min.

**EN – ALP BREAD 600g FROZEN** - White multigrain bread (wheat (47%), rye (5,4%), oat (2,8%)) Ingredients: wheat flour, water, sunflower seeds, rye flour, oat groats, linseed, yeast, iodised salt, wheat flakes, rye grain, wheat bran, sesame seeds, malted wheat flour, wheat gluten, dextrose, malted barley extract, emulsifier (E472e), stabilizer (E412), acidity regulator (E170), flour treatment agent (E300). May contain traces of: milk, egg, soy, nuts. After defrosting (+/- 60 min), Bake at 170°C - 190°C for +/- 15 min.

**IT – PANE ALPINO 600g SURGELATO** - Pane bianco multicereali (frumento (47%), segale (5,4%), avena (2,8%)) Ingredienti: farina di frumento, acqua, semi di girasole, farina di segale, chicchi d'avena, semi di lino, lievito, sale marino iodato, farina integrale di grano, farina di segale grossolana, crusca di frumento, seme di sesamo, farina di frumento maltata, glutine di grano, dextrosio, estratto di malto d'orzo, emulsionante (E472e), stabilizzante (E412), correttore di acidità (E170), agente di trattamento della farina (E300). Può contenere tracce di latte, uova, soia, noci. Dopo lo scongelamento (+/- 60 min). Da informare a 170°C-190°C per +/- 15 min.

Lantmännern Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - B-1840 Londerzeel - + 32 (0) 52 31 59 00

**Bewaren bij -18°C of kouder. Na ontdoeien niet opnieuw invriezen. Conservé à une température inférieure ou égale à -18°C. Ne pas recongeler après décongélation. Langering bei -18°C oder kälter. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Storage at -18°C or colder. Do not refreeze after defrosting. Mantener congelado a -18°C o inferior. No volver a congelar una vez descongelado. Stoccaggio a -18°C. Non ricongelare dopo scongelamento. Conservação a -18°C ou menos. Não voltar a congelar após descongelação.**



Voedingswaarde - Déclaration nutritionnelle - Nährwert Deklaration - Nutritional information - Dichiarazione nutrizionale - Información nutricional - Declaração nutricional	100 g
Energie - Brennwert - Energy - Valor Energético - Energía:	1109 kJ / 264 kcal
Vetten - Matières grasses - Fett - Fat - Grassi - Grasa - Lípidos:	6,7 g
Waarvan verzadigde vetten - Dont acides gras saturés - Davon gesättigte Fettsäuren - Of which saturates - Di cui saturi - De las cuales saturados - Dos quais saturados:	1,0 g
Koolhydraten - Hydrates de carbone - Kohlenhydrate - Carbohydrate - Carbohidrati - Hidratos de carbono:	40 g
Waarvan suikers - Dont sucres - Davon Zucker - Of which sugars - De los cuales azúcares - Dos quais açúcares:	2 g
Vezels - Fibras alimentaires - Ballaststoffe - Fibre - Fibra alimentare - Fibra alimentaria - Fibras:	4,1 g
Eiwitten - Protéines - Eiweiß - Protein - Proteína - Proteínas:	9,1 g
Zout - Sel - Salz - Sale - Sal:	1,3 g

Ten minute houdbaar tot einde - A consumer of preference avant fin - Mindestens haltbar bis Ende - Best before end - Consumir preferentemente antes del fin - Da consumarsi preferibilmente entro la fine di - Consumir de preferência antes do fim de

Stuks/doos - Pièces/boite - Stück/karton - Pieces/box - Pezzi/scatola - Piezas/caja - Peça/caixote:

## 14 (8,40 kg)

Le presenti specifiche sono confidenziali e non possono essere riprodotti in alcuna circostanza. Sono soggette a modifiche anche se non importanti. Una versione aggiornata è disponibile su richiesta in qualsiasi momento.

Lantmännern Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - 1840 LONDERZEEL - Belgium - specification@lantmännern.com  
Data di stampa: 2023-01-18



Pagina : 3 da 3