

Date de révision : 30/07/2019



*Suggestion de présentation

Poids cuit / Baked weight /Gebackenes Gewicht	130g
Longueur / Length / Länge	28 +/- 1.5 cm
Largeur / width / Breite	6 +/- 1 cm
Hauteur / Height / Höhe	4.5 +/- 1 cm
Nombre de coups de lame / Cuts / Schnitte	3

Ingrédients Farine de **blé**, eau, levure, sel, sucre, **gluten de blé**, , protéines de **lactosérum**, farine de **blé** malté, agent de traitement de la farine : E300.

Allergènes Selon la liste des allergènes majeurs de l'annexe III bis, directive 2006/142/CE, ce produit : contient le(s) allergène(s) suivant(s) : Gluten, lait et dérivés - Peut contenir le(s) allergène(s) suivant(s) : Sésame.

Ingrédients **Wheat** flour, water, yeast, salt, sugar, **wheat gluten**, **why** proteins, malted **wheat** flour, flour treatment agent : E300.

Allergens Following the allergens list annexe III bis, directive 2006/142/CE, this product contain the allergen(s) : Gluten, milk and derivated - May contain the allergen(s) : Sesame.

Zutaten **Weizenmehl**, Wasser, Hefe, Salz, Zucker, **Weizengluten**, **Molkenproteinen**, **Weizenmalzmehl**, Ascorbinsäure : E300.

Allergene Gemäss der Allergenliste des Anhangs III bis der Verordnung 2006/142/CE, enthält dieses Produkt folgende Allergene : Gluten, Milch und daraus hergestelltem - Kann folgende Allergene enthalten : Sesam.

Quantité / carton Quantity / case Kartoninhalt	40	Palette Pallet	80 x 120cm EUROPE	100 x 120cm One Way
Ref. Carton Ref. Case Karton-Nr	N°107 Neutral case	Carton / Palette Cases / pallet Kartons / Palette	40	50
Dim. carton (mm) Case size (mm) Kartongrösse (mm)	594 x 390 x 198	Couches x Cartons Layers x Cases Lagen / Kartons	10 X 4	10 X 5
Poids brut carton Case gross weight Kartonbruttogewicht	5.87 Kg	Hauteur palette (mm) Pallet height (mm) Palettenhöhe (mm)	2130	
Poids net carton Case net weight Kartonnettogewicht	5.2 Kg	Poids palette (Kg) Pallet gross weight (Kg) Palettenbruttogewicht (Kg)	254.8	323.5

Approbation client : Société :

Date :

Signature :

PLANETE PAIN


ZA Les Belles Ouvrières – 25410 SAINT-VIT – Tel : +33 (0)3 81 87 67 40 – Fax : +33 (0)3 81 87 70 23




(F) DEMI-BAGUETTE 130G, Cuite, surgelée
(E) HALF-BAGUETTE 130G, Baked, deep-frozen
(D) HALB-BAGUETTE 130G, Fertig-gebacken - Tiefgekühlt

Code interne :
10979
 Code client :
FB130


Date de révision : 30/07/2019

 **Instructions de cuisson** Préchauffer le four à 200° C. Cuire pendant 3 à 5 minutes ou laisser décongeler à température ambiante 30 minutes.

Conservation 12 Mois à -18°C. ATTENTION : NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

 **Baking instructions** Let defrost the products in the bag. Pre-heat oven to 200C. Place on baking trays and bake for approximately 3 - 5 minutes.

Storage 12 months at -18°C. WARNING: DO NOT REFREEZE AFTER DEFROSTING

 **Backanweisung** Die Produkte 45 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen und 3 -5 Minuten bei 200°C aufbacken.

Aufbewahrung 12 Monate bei -18°C. NACH DEM AUFTAUEN NICHT WIEDER EINFRIEREN

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit Nährwerte pro 100g zubereitetes Produkt Nutritional values per 100g prepared product	
Energie / Energy (KJ)	1127
Energie / Energy (KCal)	266
Matières grasses / Fat / Fett	1.3
dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates	0.1
Glucides / Kohlenhydrate / Carbohydrate	54.6
dont Sucre / davon Zucker / of which sugars	3.88
Protéines / Eiweiß / Protein	8.9
Sel / Salz / Salt	1.3

Approbation client : Société :

Date :

Signature :

PLANETE PAIN

ZA Les Belles Ouvrières – 25410 SAINT-VIT – Tel : +33 (0)3 81 87 67 40 – Fax : +33 (0)3 81 87 70 23