



Specifica articolo

Numero articolo 24680000

Nome articolo PANE BIANCO SENZA GLUTINE 60G

Data di produzione: 14-07-2020

Descrizione

un panino bianco rotondo senza glutine

Foto



Ingredienti

acqua, amido di mais, farina di riso, concentrato di proteine di SOIA, addensante (E415, E464), olio di girasole, semi di psillio, zucchero, lievito, sale, correttore di acidità (E262), lenticchie arrosto, concentrato di uva, estratto di lievito, destrosio, acido (E270), sciroppo. Può contenere tracce di: latte, uova, semi di sesamo, nocciole, noci, mandorle.

Proprietà fisiche

	Unità	Minimum	Destinazione	Maximum
Peso	g	52,0	60,0	67,0
Altezza	cm	3,8	4,5	5,2
Diametro	cm	7,5	8,5	9,5

Proprietà microbiologiche (Measured)

lievito/g	< 10 000
muffe/g	< 10 000
salmonella/25g	Assente
cereo bacillo/g	< 10 000
e.coli/g	< 100
listeria monocitogeni/g	< 100

Proprietà nutrizionali (Measured)

	pro 100g	Assunzioni di riferimento per 100g (%)
energia (kJ)	807 kJ	9,6
energia (kcal)	191 kcal	9,6
grassi	2,3 g	3,3
- di cui saturi	0,3 g	1,5
carboidrati	35 g	13,5
- di cui zuccheri	2,7 g	3,0
fibre alimentari	5,0 g	16,7
proteine	5,1 g	10,2
sale	0,90 g	15,0

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

Allergeni (Measured)

glutine	-
arachidi/noccioline americane	-
latte	?
uova	?
soia	+
semi di sesamo	?

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.





Specifica articolo

Numero articolo 24680000

Nome articolo PANE BIANCO SENZA GLUTINE 60G

Data di produzione: 14-07-2020

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/AAAA) è indicata sull'etichetta.

Imballaggio

Imballaggio primario:

Tipo di sacchetto: PP

Pezzo/Sacchetto: 1

Imballaggio secondario:

Scatola: Lunghezza:390 mm - Larghezza:288 mm - Altezza:156 mm

Peso lordo: 1.802,00 g

Peso netto: 1.440,00 g

EAN Code: 5413056026286

Pezzo/Scatola : 24

Sacchetto/Scatola : 24

Pallettizzazione:

Tipo di pallet: EURO

Peso lordo: 180,08 Kg

Peso netto: 126,72 Kg

numero di strati per pallet: 11

numero di scatola per pallet: 88

Altezza del pallet articoli inclusi: 1,86 Mtr

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.





Specifica articolo

Numero articolo 24680000

Nome articolo PANE BIANCO SENZA GLUTINE 60G

Data di produzione: 14-07-2020

Istruzioni per l'uso

Tempo di scongelamento +/- 120 min
 Tempo di cottura in forno /
 Temperatura di cottura in forno ... /
 Tempo di lievitazione /
 Temperatura di lievitazione /

Per garantire un'ottima qualità, vi consigliamo di consumare i prodotti finiti preferibilmente entro il 48 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



Stuks/doos - Pièces/boîte -
 Stück/Karton - Pezzi/scatola -
 Piezas/caja - Peça/caixote:

24 (1,44 kg) 24680000



NL - GLUTENVRIJ BROODJE WIT 60G DIEPVRIES

Ingrediënten: water, maïszetmeel rijstbloem, SOJA eiwit concentraat, verdikkingsmiddel (E415, E464), zonnebloemolie, psyllium zaad, suiker, gist, zout, zuurteregelaar (E262), geroosterde linzen, druivenconcentraat, gistextract, dextrose, voedingszuur (E270), siroop. Kan sporen bevatten van: melk, ei, sesamzaad, walnoten, hazelnoten, amandelen.

FR - PETIT PAIN BLANC SANS GLUTEN 60G SURGELE

Ingredients : eau, amidon de maïs, farine de riz, concentré de protéine de SOJA, épaississant (E415, E464), huile de tournesol, graines de psyllium, sucre, levure, sel, correcteur d'acidité (E262), lentilles grillées, concentré de raisin, extrait de levure, dextrose, acidifiant (E270), sirop. Peut contenir des traces de: lait, œuf, graines de sésame, noix, noisettes, amandes.

DE - GLUTENFRIES WEISSBROT 60G TIEFGEFROREN

Zutaten: Wasser, Maisstärke, Reismehl, Sojaproteinkonzentrat, Verdickungsmittel (E415, E464), Sonnenblumenöl, Flohsamen, Zucker, Hefe, Salz, Säureregulator (E262), gerösteten Linsen, Traubenzucker, Hefeextrakt, Traubenzucker, Säuerungsmittel (E270), Sirup. Kann Spuren enthalten von: Milch, Eier, Sesamsamen, Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln.

IT - PANE BIANCO SENZA GLUTINE 60G SURGELATO

Ingredienti: acqua, amido di mais, farina di riso, concentrato di proteine di SOJA, addensante (E415, E464), olio di girasole, semi di psillio, zucchero, lievito, sale, correttore di acidità (E262), lenticchie arrostite, concentrato di uva, estratto di lievito, destrosio, acido (E270), sciroppo. Può contenere tracce di: latte, uova, semi di sesame, nocciole, noci, mandorle.

ES - PANECILLO SIN GLUTEN 60G ULTRACONGELADO

Ingredientes: agua, almidón de maíz, harina de arroz, concentrado de proteína de SOJA, espesante (E415, E464), aceite de girasol, semillas de psyllium, azúcar, levadura, sal, regulador de acidez (E262), lentejas asadas, concentrado de uva, extracto de levadura, dextrosa, ácido (E270), jarabe. Puede contener trazas de: leche, huevo, semillas de sésamo, avellanas, nueces, almendras.

PT - PÃOZINHO SEM GLUTEN 60G ULTRACONGELADO

Ingredientes: água, amido de milho, farinha de arroz, concentrado de proteína de SOJA, agente espessante (E415, E464), óleo de girasol, sementes de psílio, açúcar, levadura, sal, regulador de acidez (E262), lentilhas assadas, concentrado de uva, extracto de levadura, dextrose, ácido (E270), xarope. Pode conter traças de: leite, ovo, sementes de sésamo, avelãs, nozes, amêndoas.

Bakinstructies/ Instructions de cuisson/
 Backanleitung/ Istruzioni di cottura/
 Instrucciones para hornear/ Instruções de
 cozimento/ Baking instructions: ontdooi/
 dégelé/ Auftau/ disgelo/ degelo/ descon-
 gelar/ Thaw: +/- 120 min
 Lantmänner Unibake Londerzeel -
 Nijverheidsstraat 3 - B-1840 Londerzeel
 + 32 (0) 52 31 59 00



XU17CD8E34

Nutritionele waarden per 100g - Valeurs nutritionnelles pour 100g - Nährwerte in 100g	
Valori nutrizionali per 100g - Valores nutricionales por 100g - Valores nutricionais por 100g	
Energie - Énergie - Energie - Energia - Valor energético - Energia	807 kJ / 191 kcal
Vetten - Matières grasses - Fett - Grassi - Grasas - Lípidos	2,3 g
waarvan verzadigde vetzuren - dont acides gras saturés - davon gesättigte Fettsäuren - di cui acidi grassi saturati - de las cuales ácidos grasos saturados - dos quais ácidos gordos saturados	0,3 g
Koolhydraten - Glucides - Kohlenhydrate - Carbohidrati - Hidratos de carbono - Hidratos de carbono	35 g
Waarvan suikers - Dont sucres - Davon Zucker - Di cui zuccheri - De los cuales azúcares - Dos quais açúcares	2,7 g
Eiwitten - Protéines - Eiweiß - Proteine - Proteínas - Proteínas	5,1 g
Zout - Sel - Salz - Sale - Sal - Sal	0,90 g

Ten minste houdbaar tot einde - A consumer de préférence avant fin - Mindestens haltbar bis Ende - Da consumarsi preferibilmente entro la fine di - Consumir preferentemente antes del fin de - Consumir de preferéncia antes do fim de:

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.

Lantmänner Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - 1840 LONDERZEEL - Belgium - specification@lantmänner.com

Data di stampa: 2022-06-14

Pagina : 3 da 3

