

Code produit : 200021

Description du produit

Description : pain précuit congelé

Composition : Eau, Farine de blé, Farine de blé, Farine de seigle, levain (10,6%) (Farine de seigle complète, Eau), Sel de Guérande, Levure.

Pastille : Amidon de maïs biologique, fécule de pomme de terre biologique, poudre de cacao biologique, sucre biologique, caramel biologique.



Propriété : ca 200 g (+/- 5%) Longueur : ca 15 cm (+/- 5%)

Application : Temps de décongélation (min) : 30min à T° ambiante

Temps de cuisson (min) : 8-10 min

Température de cuisson (°C) : 220°C-250°C

A conserver dans un endroit sec à température ambiante après cuisson

Caractéristique du produit

Organoleptiques

Couleur : Foncée

Texture : Serrée

Goût : Acide



Valeurs nutritionnelles moyennes

Valeurs énergétiques : 214 kCal - 905kJ

Humidité : 43,10 %

Protéines : 6,00 %

Glucides : 44,36 %

Matières grasses : 0,30 %

Fibres : 4,70 %

Sucres : 1,8 %

Acides gras saturés : 0,2 %

Sel : 0,93 %

Caractéristique sécurité alimentaire

MICROBIOLOGIE

Flore mésophile totale <100 000 ufc/gr

Levure et moisissures < 1000 ufc/gr

Coliformes thermotolérants < 50 ufc/gr

Salmonelles Absence/ 25gr

E. Coli < 10ufc/gr

Staphylococcus Coagulase positive < 500 ufc/gr

Coliformes totaux < 100 ufc/gr

Anaérobies sulfite réducteurs < 10 ufc/gr

Bacillus cereus < 100 ufc/g

ALLERGENES : Gluten/

Produits fabriqués dans un atelier utilisant des fruits à coques, œufs, produits laitiers et graines de sésame.

STATUT OGM : Conformément aux règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003, aucun étiquetage spécifique n'est requis

Caractéristique logistique

Caractéristique logistique				
Nombre de pièces par carton		25	Poids carton brut : 5,60 kg net : 5,00 kg	
EAN carton		3700960400755	Nombre de carton par couche 4	
			Nombre de cartons par palette 32	
Dimension carton (L/l/h)		590*390*210	Hauteur de palette 183,00 cm	
DDM	9 mois	Conditionnement réalisé à partir de carton recyclé à 80% et une housse en PELD et PELLD		

Date de mise à jour : 09/02/2023

Rédacteur : C.Francequin

Approbateur : N.Schroeder