

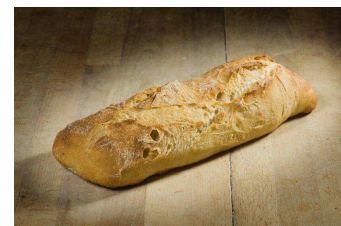
Code produit : 200105

Description du produit

Description : pain précuit congelé

Composition : Farine de blé (farine de blé, gluten de blé, farine de blé malté), Eau, Farine d'épeautre, Sel de Guérande, Germe de blé, Levure.

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



Propriété : ca 350 g (+/- 5%) Longueur : ca 27 cm (+/- 5%)

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

Temps de cuisson (min) : 10-12 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 : Crème

Texture : Alvéolée

Goût : Beurre noisette



Valeurs nutritionnelles moyennes

Valeurs énergétiques : 982 kJ - 237 kCal

Humidité : 39,90 %

Protéines : 8,10 %

Glucides : 46,53 %

Matières grasses : 0,80 %

Fibres : 3,00 %

Sucres : 3 g

Acides gras saturés : 0,4 g

Sel : 1,08 %

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 < 10 ufc/gr

Staphylococcus Coagulase positive < 500 ufc/gr

Coliformes totaux < 100 ufc/gr

Anaérobies sulfite réducteurs < 10 ufc/gr

Bacillus cereus < 100 ufc/gr

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

Nombre de pièces par carton	20	Poids net du carton	7,00 kg
EAN	3770000709933	Nombre de carton par couche	4
Dimension carton (L/l/h)	590*390*210	Nombre de cartons par palette	32
Poids brut du carton	7,66 kg	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 : 07/11/2017

Rédacteur : C.Francequin

Approbateur : N.Schroeder

Pains et Tradition Sàrl - Zae Robert Steichen - L-4940 Hautcharage- T : 00 352 26 50 60 F : 00 352 26 650 555 info@pains-tradition.lu

Pains et Tradition SAS- zone du prieuré -54350 Mont Saint Martin- T : 00 33 3 8239 83 10 F : 00 33 3 82 89 34 68 info@pains-tradition.com