

Code produit : 200118

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

Application : Temps de décongélation (min) : 60min à T° ambiante

Temps de cuisson (min) : 15-17 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 : 982KJ/237 Kcal

Humidité : 39,90 %

Protéines : 8,10 %

Glucides : 46,50 %

Matières grasses : 0,80 %

Fibres : 3,00 %

Sucres : 3 %

Acides gras saturés : 0,4 %

Sel : 1,10 %

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/g

ALLERGENES : Gluten/

Produits fabriqués dans un atelier utilisant fruits à coques, œufs, produits laitiers et 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	10	Poids net du carton	6,00 kg
EAN	3700960501247	Nombre de carton par couche	4
Dimension carton (L/l/h)	590*390*210	Nombre de cartons par palette	32
Poids brut du carton	6,66 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 : 13/01/2021

Rédacteur : C.Francequin

Approbateur : N.Schroeder