

FICHE TECHNIQUE

Indice : i
mise à jour : 20/02/24

POULAILLON

Les Ateliers Gourmands

GAMME BOULANGERIE

SURGELE PRECUIT

Code
22070

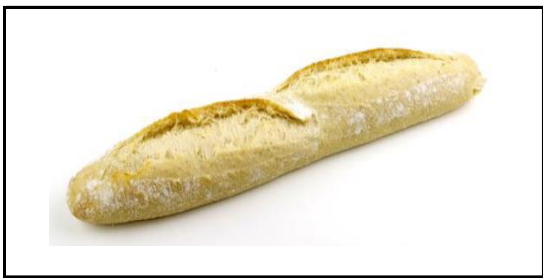
DEMI BAGUETTE FARINEE 140G

Gencod : 3 58 108 44708 06

Descriptif et caractéristiques produits

Demi-baguette en pâte à pain blanc au levain de germes de blé, farinée avec deux coups de lame, surgelée précuite.

	Produit unitaire	Tolérance
Poids précuit unitaire (g)	140	130-150
Poids cuit unitaire (g)	130	
Longueur (cm)	26	+/-2
Largeur (cm)	6,5	+/-1
Hauteur (cm)	4	+/-1



Caractéristiques microbiologiques (Règlement CE N° 2073/2005 et source FCD)	
Microorganismes à 30°C (germes / g)	10 000
Levure (germes / g)	500
Moisissures (germes / g)	500
E Coli (germes / g)	10

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	
Valeur énergétique	1048 kJ 247 kcal
Matières grasses	0,6 g
dont acides gras saturés	0,15 g
Glucides	51,5 g
dont sucres	3,4 g
Protéines	7,9 g
Sel	1,21 g

Condition de conservation

12 mois à -18°C

Conditionnement et emballage

UVC / colis	50
Poids net du colis (Kg)	7,00
Poids brut du colis (Kg)	7,74

Emballage primaire	Sachet plastique
Emballage secondaire	carton
Emballage tertiaire	/
Dimensions du colis (mm)	600 x 400 x 288

Code
22070**DEMI BAGUETTE FARINEE 140G****Palettisation**

Carton / couche	4
Couche / palette	6
Colis / palette	24
UV / palette	1200
Poids net / palette (Kg)	168
Poids brut / palette (Kg) (y compris palette)	205,856
Dimensions palette (palette incluse) L x l x h (en mm)	1200 x 800 x 1878

Ingrédients

Farine de **BLE**, eau, semoule de **BLE**, levure, sel, levain de germes de **BLE** dévitalisé déshydraté, **GLUTEN** de **BLE**, farine de **BLE** malté.

Origines matières premières animales carnées

/

Allergènes

Contient : gluten. Peut contenir des traces de sésame, fruits à coque, œuf, lait, soja.

OGM

Ce produit est exempt d'ogm étiqetables conformément aux règlements Européens CE1829/2003 et 1830/2003.

Ionisation

Ce produit ne contient pas de matières premières ionisées.

Conseils de mise en œuvre

Préchauffer le four à 200°C. Cuire pendant 10 à 12 minutes. Ajuster le temps et la température en fonction du four. **Ne pas recongeler un produit décongelé.**