

Code produit : 450016

Description du produit

Description : pain précuit congelé

Composition : Farine de blé biologique, Eau, Graine de courge biologiques(15,2%), Farine d'épeautre bio(4,9%), Sel de Guérande, Germe de blé biologique, levure



Propriété : ca 40 g (+/- 5%) Longueur : ca 6 cm (+/- 5%)

Application : Temps de décongélation (min) : 15min à T° ambiante

Temps de cuisson (min) : 4 min

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

A conserver dans un endroit sec à température ambiante après cuisson

FR-BIO-01

LU-BIO-06



UE

Caractéristique du produit

Organoleptiques

Couleur : Crème

Texture : Grainée

Goût : Courge



Valeurs nutritionnelles moyennes

Valeurs énergétiques : 1112kJ - 264kCal

Humidité : 35,00 %

Protéines : 10,00 %

Glucides : 41,00 %

Matières grasses : 6,00 %

Fibres : 2,90 %

Sucres : 1,2 %

Acides gras saturés : 0,7 %

Sel : 0,81 %

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	120	Poids net du carton	4,80 kg
EAN	3770000708851	Nombre de carton par couche	4
Dimension carton (L/l/h)	590*390*150	Nombre de cartons par palette	48
Poids brut du carton	5,40 kg	Hauteur de palette	195,00 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 : 20/06/2017

Rédacteur : C.Francequin

Approbateur : N.Schroeder