

Description du produit

Description : pain précuit congelé

Composition : Farine de blé biologique, Eau, Sel de Guérande, levure



FR-BIO-01

LU-BIO-06



UE

Propriété : ca 40 g (+/- 5%) Longueur : ca 13 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

Caractéristique du produit

Organoleptiques

Couleur : Crème

Texture : Alvéolée

Goût : Beurre Noisette



Valeurs nutritionnelles moyennes

Valeurs énergétiques : 1132,9kJ - 266,8kCal

Humidité : 32,60 %

Protéines : 8,90 %

Glucides : 56,00 %

Matières grasses : 0,80 %

Fibres : 3,60 %

Sucres : 3,2 %

Acides gras saturés : 0,2 %

Sel : 1,25 %

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

Nombre de pièces par carton	120	Poids carton	brut : 5,20 kg	net : 4,80 kg
EAN carton	377000712759	Nombre de carton par couche	12	
		Nombre de cartons par palette	48	
Dimension carton (L/l/h)	590*390*150	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 : 17/03/2014

Rédacteur : C.Francequin

Approbateur : N.Schroeder