

Description du produit

Description : pain précuit congelé

Composition : Farine de blé biologique, Eau, Mélange de graines biologiques (12,3%) (Graines de tournesol biologiques, Graines de lin doré biologiques, Graines de lin brun biologiques, Graines de pavot biologiques, Graines de nigelle biologiques), Sel de Guérande, Malt de seigle torréfié biologique, Levure



FR-BIO-01

LU-BIO-06



UE / Non 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 : Céréales



Valeurs nutritionnelles moyennes

Valeurs énergétiques : 994 KJ/236 Kcal

Humidité : 44,60 %

Protéines : 7,42 %

Glucides : 40,14 %

Matières grasses : 4,25 %

Fibres : 3,56 %

Sucres : 2,9 %

Acides gras saturés : 0,54 %

Sel : 0,86 %

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 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

Caractéristique logistique				
Nombre de pièces par carton		120	Poids carton	brut : 5,20 kg net : 4,80 kg
EAN carton		3700960400632	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 : 23/03/2022

Rédacteur : C.Francequin

Approbateur : N.Schroeder