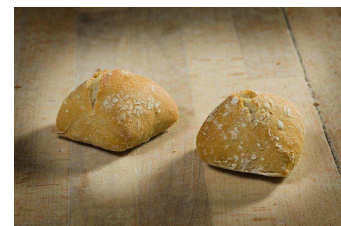


Code produit : 505036

Description du produit

Description : pain précuit congelé

Composition : Farine de blé (farine de blé, gluten de blé, farine de blé malté), Eau, Farine de seigle, Levain (5,5%) (farine de seigle complète, eau), Sel de Guérande, Levure



Propriété : ca 40 g (+/- 5%) Longueur : ca 8 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 : Acide



Valeurs nutritionnelles moyennes

Valeurs énergétiques : 1080,2kJ - 254,4kCal

Humidité : 35,80 %

Protéines : 5,90 %

Glucides : 55,90 %

Matières grasses : 0,80 %

Fibres : 4,90 %

Sucres : 2,7 %

Acides gras saturés : 0,2 %

Sel : 1,16 %

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/gr

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	3770000708189	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 : 26/02/2014

Rédacteur : C.Francequin

Approbateur : N.Schroeder