

Code produit : 700250

Description du produit

Description : pain précuit congelé

Composition : Farine de blé, Eau, farine d'épeautre, germe de blé, Sel de Guérande, Levure



Propriété : ca 180 g (+/- 5%) Longueur : ca 6 cm (+/- 5%)

Application : Temps de décongélation (min) : 30min à T° ambiante

Temps de cuisson (min) : 8-10 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 : 981 kJ - 231 kCal

Humidité : 41,50 %

Protéines : 8,20 %

Glucides : 47,00 %

Matières grasses : 0,60 %

Fibres : 2,50 %

Sucres : 3,4 %

Acides gras saturés : 0,1 %

Sel : 1,10 %

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

Nombre de pièces par carton	40	Poids carton	brut : 7,80 kg	net : 7,20 kg
EAN carton	3770000709667	Nombre de carton par couche	4	
		Nombre de cartons par palette	32	
Dimension carton (L/l/h)	590*390*210	Hauteur de palette	183,00 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 : 01/06/2023

Rédacteur : C.Francequin

Approbateur : N.Schroeder