

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Baguette rustique 270g			
Avec sa forme originale, sa croûte fine et dorée et son alvéolage régulier, la rustiguette est parfaite pour accompagner tous les repas.			
303689		Image produit (non contractuelle)	
			
Code interne produit	303689	Etat	Surgelé
Dénomination commerciale	Baguette rustique 270g	Date de durabilité minimale	12 mois
Dénomination légale	Baguette rustique surgelée	Nomenclature facture	Bag rustique 270g FAS MTL X 25
Nomenclature douanière	1905903000	Eléments complémentaires dans le carton	/
Produit fabriqué en / au	France	Filière	
LISTE D'INGREDIENTS (produit tel que vendu)			
Les allergènes majeurs Européens sont indiqués en majuscules			
Farine de BLE (origine: France), eau, levure, sel, GLUTEN de BLE, levure désactivée, extrait de malt d'ORGE, farine de BLE malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique E300.			
Pourcentage de beurre dans la pâte		/	
Traces possibles allergènes Europe		Lait, Sésame, Œufs Pour A09 : lait, oeufs. Pour A07 : Sésame	
Absence d'OGM, conformément aux règlements CE 1829 et 1830/2003			
Absence de traitement ionisant			
Allégations			
Le produit respecte les allégations suivantes : Végétarien / Sans palme			

VALEURS NUTRITIONNELLES /100g (tel que vendu)			
Energie (KJ)	1138	Sodium (mg)	476
Energie (Kcal)	272	Calcium (mg)	
Matières grasses (g)	1.15	Potassium (mg)	
dont acides gras saturés (g)	0.4	Fer (mg)	
Glucides (g)	55.9	Vit A (mg)	
Dont sucres (g)	2.25	Vit D (mg)	
Fibres alimentaires (g)	1.9	Acides Gras trans (g)	
Protéines (g)	8.5	Cholestérol (mg)	
Sel (g)	1.21		

CONDITIONS DE CONSERVATION
Conserver à Température négative: -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.

CONSEILS DE REMISE EN OEUVRE
Préchauffage du four à 230°C / Plaquage (40x60 cm): 5 pains / Cuisson 8/10 min à 190°C / Oura fermé / Temps de repos après cuisson : 30 min Les conseils de remise en œuvre varient en fonction du matériel utilisé et du remplissage du four Utilisation de buée : les conseils de remise en œuvre avec buée sont disponibles auprès de nos équipes

DIMENSIONS DU PRODUIT (produit tel que vendu)				
Longueur (cm)	Largeur (cm)	Circonférence (cm)	Diamètre (cm)	Hauteur (cm)
52 +/-2.5	8 +/-1			4.5 +/-1

DONNEES LOGISTIQUES								
	EAN	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids brut (Kg)	Poids net (Kg)	Nombre d'UVC	Nombre de pièces
Sachet HDPE		/	/	/	6.8	6.75	/	25
Carton 201888	3248288102888	59.7	39.2	26.6	7.348	6.75	1	25
Palette Europe	3248288102901	120	80	201.2	233	189	28	700

Nombre de cartons par couches	4	Nombre de couches par palettes	7	Nombre de cartons par palette	28
-------------------------------	---	--------------------------------	---	-------------------------------	----

Caractéristiques Microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances
Escherichia coli	<10/g	<100/g
Staphylococcus aureus	<100/g	<1000/g
Listeria monocytogenes	Absence / 25g	<10/g
Salmonelles	Absence / 25g	/

Caractéristiques emballages					
Carton	Sachet	Etiquette	Ruban adhésif	Blister	Lien
PAP 20	HDPE 2	PAP 22	PP5		

Produit conforme à la réglementation Française et Européenne. Version : 1 Date : 06/02/2023