

Fiche technique Produit : 340002

DLG NORDIQUE 350g FAS MTL

Code Movex	Code client	Indice
340002		14



Dénomination commerciale : 20 PAINS NORDIQUES 350g

Famille produit : Pain précuit congelé - précuit sur four à sole

Gamme : Boulangerie

Ingrédients :

farine de **blé** (origine: France), eau, graines de **soja** toastées, **graines de sésame**, graines de lin brun, concassé d'**avoine**, farine de **seigle**, farine de **blé** malté toasté, graines de tournesol, farine d'**orge** maltée toastée, **gluten de blé**, sel, levure, brisures de tournesol, graines de sarrasin, graines de lin jaune, farine de **blé** malté, extrait de malt d'**orge**, levure désactivée, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, acidifiant : acide citrique, farine de **soja** enzymatique, agent de traitement de la farine : acide ascorbique.

Allergènes :

Les allergènes sont spécifiques à chaque site de production ; nous vous conseillons donc de noter en contamination potentielle, l'ensemble des allergènes suivants :

Pour les sites A15 : Fruits à coque

OGM non étiquetable conformément aux règlements CE 1829 et 1830/2003

Spécifications :

- Circonférence : 27 cm Mini
- Longueur : 25 cm - 29 cm
- Nombre de cartons par couche : 4
- Nombre de cartons par palette : 32
- Nombre de couches par palette : 8
- Nombre de coups de lames : 2
- Poids net : 350g

Critères microbiologiques, Conforme au règlement 2073/2005 ou au cahier des charges

Valeurs nutritionnelles (100 g), Produit Précuit

Valeurs analysées

Energie	1213 KJ / 288.0 KCal
Matières grasses	6.6 g
- dont acides gras saturés	0.9 g
Glucides	43 g
- dont sucres	2.7 g
Fibres Alimentaires	5.1 g
Protéines	12 g
Sel	1.1 g

DLUO : 12 mois

Conditions de stockage :

Conserver à température négative : - 18° C, (- 12° C toléré pour le congelé en France uniquement arrêté 21 décembre 2009).

Refermer le sachet entamé avant de remettre au congélateur

Ne pas recongeler un produit décongelé

Organiser une rotation rapide du stock.

Conseils d'utilisation :

Préchauffer le four à : 210°C

Décongeler à température ambiante. Cuisson à 20 mn à 180°C.

Les conseils de mise en oeuvre varient avec l'équipement utilisé.

Les conseils sur étiquette peuvent différer selon exigence spécifique au client.

Conditionnement et palettisation :

	L (cm)	I (cm)	H (cm)	Poids brut (kg)	Poids net (kg)	Nb Pieces
SACHET	61	44	75	7.050	7.000	20
	EAN13:3248288136913					
	Référence:203107					
CARTON	59.800	39.300	21.600	7.700	7.000	20
	EAN13:3248288136920					
	Référence:202254					
COUCHE	120	80	21	30.80	28.00	80
	EAN13:3248288136937					
	Référence:					
PALETTE	120	80	188	271.2	224.0	640
	EAN13:3248288136944 EAN14:03248288136920					
	Référence:Europe					

Commercial:

DECOURVAL
Franck

03/03/2021

Qualité:

TRIBOULIN
Sophie

03/03/2021

Siège social : 18, avenue Foch 57730 Folschviller