

	Fiche Technique NAVETTE NATURE (≈15G)	Créé le : 10 févr. 2026 Modifié le : Code beCPG : PF9469 Code ERP: JA1002 Version : 1.0
--	--	---

État	Simulation
Code article	JA1002
Dénomination légale	Petits pains briochés cuits surgelés
Utilisation	PRET_A_CONSOMMER
État	SURGELE
Code EAN	3666729000799
EAN colis	13666729000796
Code douanier	19059070



SITE DE FABRICATION

Site	Adresse	Code emballer	Certifications
RENAISON	95 Rue de la Parenthèse, Renaison 42370 France	42182	IFS, BRC

SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

Ingrédients

farine de **BLÉ**, eau, sucre, **BEURRE**, blanc d'**ŒUF**, **ŒUF**, huile de colza, levure, **GLUTEN** de BLÉ, sel, émulsifiant : E471, protéine de pois, agent de traitement de la farine : E300, colorant : E160a(iv), farine de **BLÉ** malté, farine de riz, sirop de glucose

Allergènes	Peut contenir: FRUITS À COQUE, SOJA, GRAINES DE SÉSAME
OGM	Produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence OGM sur l'étiquetage en application des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003.
Ionisation	Produit non soumis aux obligations d'étiquetage de la directive 1169/2011 CE.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Caractéristiques	Valeurs	Unité	Mini	Maxi
Poids pièce (indicatif)	15	g		

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	Cible maxi	Maxi (Limite de rejet)
Flore Aérobie Mésophile 30°C	10 000 UFC/g	100 000 UFC/g
Levures-Moisissures	500 UFC/g	5 000 UFC/g
Escherichia coli	10 UFC/g	100 UFC/g

	Fiche Technique NAVETTE NATURE (≈15G)	Créé le : 10 févr. 2026 Modifié le : Code beCPG : PF9469 Code ERP: JA1002 Version : 1.0
--	--	---

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Unité	Tolérances
Energie	1623	kJ	
Energie	386	kcal	
Matières grasses	15	g	< 10 g ± 1,5 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8
dont AG saturés	6,3	g	< 4 g ± 0,8 g ≥ 4 g ± 20 %
Glucides	52	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
dont sucres	10	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Fibres alimentaires	1,7	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Protéines	10	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Sel	1,21	g	< 1,25 g ± 0,375 ≥ 1,25 g ± 20 %

CONDITIONS D'UTILISATION

Conditions de conservation	A conserver à -18°C
Précautions d'emploi	Ne jamais recongeler un produit décongelé
Conseils de préparation	Produit surgelé destiné à être décongelé et ré-étiqueté avec une DDM. Décongélation: 1 heure à température ambiante
Conditions après remise en oeuvre	Après remise en oeuvre, stocker le produit pendant 72 heures maximum à une température idéalement inférieure à 20°C.
DDM/DLUO	540 Jours

CONDITIONNEMENT

Emballage primaire	Emballage secondaire
	Sac plastique Etiquette Caisse carton
<i>Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE</i>	

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimension (LxIxH) en mm
Unité	0,015	0,015	
Colis	1,500	1,785	400x300x156
Palette	144,00	198,98	1200x800x2022

Pièces/Unité	Unités/Colis	Colis/Couche	Couches/Palette	Colis/Palette	Unités/Palette	Type Palette
1	100	8	12	96	9600	Palette ISO 1 - EURO 1/1 (800x1200)