

	Fiche Technique Cart. de 50 navettes nature 15 grs cuites surg.	Créé le : 30 juil. 2021 Modifié le : 22 mars 2022 Code beCPG : PF1979 Code ERP : JA0502 Version : 1.0
--	--	--

État	Validé
Code article	JA0502
Dénomination légale	Petits pains briochés
Code EAN	3760008853486
EAN colis	03760008853486
Code douanier	19059070



SITE DE FABRICATION

Site	Adresse	Code emballer	Certifications
TINCQUES	ZA Ecopolis, Tincques 62127 France	62820	IFS, BRC

DESCRIPTION

Description

SUGGESTION D'ÉTIQUETAGE

Ingrédients

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

Allergènes Peut contenir: **GRAINES DE SÉSAME, SOJA**

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 MICROBIOLOGIQUES

Flore Aérobie Mésophile 30°C	10 000 UFC/g*	Levures-Moisissures	500 UFC/g*
Escherichia coli	10 UFC/g*	Recherche Listeria monocytogenes	Absence si DLC > 5 jours Inférieur à 100 si DLC < 5 jours
Salmonella spp	Non détecté /25g		

* Tolérance : 10m avec application du plan à 3 classes

	Fiche Technique Cart. de 50 navettes nature 15 grs cuites surg.	Créé le : 30 juil. 2021 Modifié le : 22 mars 2022 Code beCPG : PF1979 Code ERP : JA0502 Version : 1.0
--	--	--

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Unité	Tolérances
Energie	1 541	kJ	
Energie	367	kcal	
Matières grasses	14	g	< 10 g ± 1,5 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8
dont AG saturés	5,8	g	< 4 g ± 0,8 g ≥ 4 g ± 20 %
Glucides	49	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	2,5	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	1,2	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	décongélation: 1 heure à température ambiante
Conditions après remise en oeuvre	Après remise en œuvre, conserver le produit 48 heures maximum à température ambiante.
DDM/DLUO	540 Jours

	Fiche Technique Cart. de 50 navettes nature 15 grs cuites surg.	Créé le : 30 juil. 2021 Modifié le : 22 mars 2022 Code beCPG : PF1979 Code ERP: JA0502 Version : 1.0
--	--	---

CONDITIONNEMENT

Unité	Colis
	Sac Etiquette Caisse carton
Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE	

	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimension (LxIxH) en mm
Unité	0,015	0,015	
Colis	0,75	0,91	381x298x83
Palette	132	180,178	1200x800x1976

Pièces/Unité	Unités/Colis	Colis/Couche	Couches/ Palette	Colis/Palette	Unités/Palette	Type Palette
1	50	8	22	176	8800	Palette EURO (800 X 1200)