

FICHE TECHNIQUE

Indice : a
Mise à jour : 11/03/2024

POULLAILLON
Les Ateliers Gourmands

GAMME BOULANGERIE
SURGELÉE

Code
12060

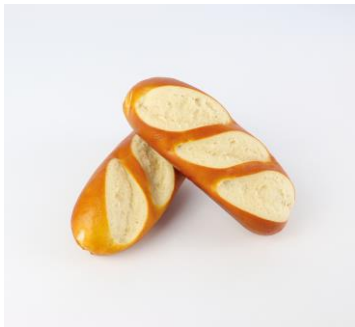
MORICETTE® X 45

Gencod : 3 58 108 12060 02

Descriptif et caractéristiques produits

Pain spécial en pâte à bretzel (produit brioché légèrement salé) en forme de briochette, surgelé.

Poids net unitaire (g)	65 (+/-5)
------------------------	-----------



Longueur (cm)	15 (+/-1)
Largeur (cm)	5 (+/-1)
Hauteur (cm)	3,5 (+/-0,5)

Caractéristiques microbiologiques (critères FCD)	
Microorganismes à 30°C (germes / g)	10 000
Levure (germes / g)	500
Moisissures (germes / g)	500
E Coli (germes / g)	10

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	
Energie	1226 kJ 291 kcal
Matières grasses	5,5 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	50,5 g
dont sucres	4,3 g
Protéines	8,3 g
Sel	1,2 g

Condition de conservation
12 mois à -18°C

Conditionnement et emballage

Pièces / colis	45
Poids net du colis (Kg)	2,93
Poids brut du colis (Kg)	3,38

Emballage primaire	Sachet plastique alimentaire
Emballage secondaire	Carton écru
Emballage tertiaire	-
Dimensions du colis interne (mm)	390 x 290 x 200
Dimensions du colis externe (mm)	398 x 298 x 216

FICHE TECHNIQUE	Indice : a Mise à jour : 11/03/2024		GAMME BOULANGERIE SURGELÉE
		MORICETTE® X 45	
Code 12060			

Palettisation

Carton / couche	8
Couche / palette	8
Colis / palette	64
UV / palette	2 880
Poids net / palette (Kg)	187,2
Poids brut / palette (Kg) (y compris palette)	240,26
Dimensions palette (palette incluse) L x l x h (en mm)	1200 x 800 x 1878

Ingrédients

Farine de **BLE**, eau, huile de colza, farine de **BLE** fermentée, **GLUTEN** de **BLE**, levure, sel, farine de **BLE** malté, sucre, correcteur d'acidité : hydroxyde de sodium, levure désactivée.

Origines matières premières animales carnées

/

Allergènes

Contient : gluten. Peut contenir des traces de lait, œuf, soja, fruits à coque, graines de sésame.

OGM

Ce produit est exempt d'ogm étiquetables conformément aux règlements Européens CE1829/2003 et 1830/2003.

Ionisation

Ce produit ne contient pas de matières premières ionisées

Conseils de mise en œuvre

Sortir le produit du sachet et le laisser décongeler à température ambiante pendant environ 1 heure. Le produit peut également être recuit à 180°C pendant 2 à 3 minutes.

Les données de cette fiche technique sont valables à ce jour et susceptibles de modifications.