

FICHE TECHNIQUE	Indice : f mise à jour: 06/08/2025		GAMME VIENNOISERIE CRUE SURGELEE
		<i>BONHOMME BRIOCHE AUX EPICES</i>	
Code 51053		Pâton de pain brioché en forme de bonhomme aux épices, cru surgelé	

Gencod : 3 58 108 51196 05

Descriptif et caractéristiques produits

Petits pains en forme de petit bonhomme en pâte briochée aux épices à pain d'épices, crus surgelés. Produit élaboré à partir d'œufs " ponte au sol ".

Poids net unitaire (g)	78
Poids brut unitaire (g)	-
Longueur (cm)	15 (+/-1)
Largeur (cm)	8 (+/-1)
Hauteur (cm)	2 (+/-0,5)



Caractéristiques microbiologiques (Règlement CE N° 2073/2005 et source FCD)

Microorganismes à 30°C (germes / g)	1 000 000
Staphylocoques coagulase +	100
Moisissures (germes / g)	1000
E Coli (germes / g)	10
Bacillus cereus (germes / g)	100
Salmonella	Non détecté / 25g
Listeria	Non détecté / 25g

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g (après remise en œuvre)

Energie	1342 kJ 318 kcal
Matières grasses	5,3 g
dont acides gras saturés	3,1 g
Glucides	55 g
dont sucres	12,2 g
Fibres	3,9 g
Protéines	10,2 g
Sel	1,3 g

Condition de conservation

240 jours à -18°C. (Minimum garantie à réception 160 jours).

Conditionnement et emballage

Pièces / colis	100
Poids net du colis (Kg)	7,80
Poids brut du colis (Kg)	8,24

Emballage primaire	Sachet plastique alimentaire (3SACPEHDBL)
Emballage secondaire	
Emballage tertiaire	carton écru (3CAISVI200)
Dimensions colis int. (mm)	390 x 290 x 200
Dimensions colis ext. (mm)	398 x 298 x 216

FICHE TECHNIQUE	Indice : f mise à jour: 06/08/2025	POULAILLON Les Ateliers Gourmands	GAMME VIENNOISERIE CRUE SURGEELEE
		BONHOMME BRIOCHE AUX EPICES	
Code 51053			

Palettisation

Carton / couche	8
Couche / palette	6
Colis / palette	48
UV / palette	4 800
Poids net / palette (Kg)	374,4
Poids brut / palette (Kg) (y compris palette)	419,52
Dimensions palette (palette incluse) L x l x h (en mm)	1200 x 800 x 1446

Ingrédients

Farine de BLE, eau, sucre, BEURRE, GLUTEN de BLE, levure, OEUF, sirop de glucose, sel, épices 0,6% (cannelle, gingembre, coriandre, anis, girofle, badiane, muscade, poivre, dextrose), épaississant : E466, farine de BLE malté, émulsifiants : E481, E471; extrait de malt (malt d'ORGE, eau), enzymes, agent de traitement de la farine : E300, colorant : E160a.

Origines matières premières animales carnées

-

Allergènes

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

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

Déposer les produits sur grille, mettre en chambre de pousse à 80% d'humidité 2 heures à 23°C, dorer à l'œuf, Préchauffer le four à 170°C. Cuire 8 minutes à 160 - 170°C. **Ne pas recongeler le produit après décongélation.**

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

MFP POULAILLON - 8, rue du Luxembourg - 68310 WITTELSHEIM
Tél 03 89 33 89 89 - Fax 03 89 60 00 87 - Email info@poulaillon.fr - www.poulaillon.fr