

FICHE TECHNIQUE	Indice : k mise à jour : 01/08/2025		GAMME VIENNOISERIE CUITE SURGELEE
		BONHOMME BRIOCHE AUX PEPITES DE CHOCOLAT X 50	
Code 53004	Pain brioché en forme de bonhomme aux pépites de chocolat, cuit surgelé		

Gencod : 3 58 108 51225 06

Descriptif et caractéristiques produits

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

Poids net unitaire (g)	70
Poids brut unitaire (g)	-
Longueur (cm)	16 (+/-1)
Largeur (cm)	9 (+/-1)
Hauteur (cm)	3 (+/-0,5)



Caractéristiques microbiologiques (Règlement CE N° 2073/2005 et source FCD)	
Microorganismes à 30°C (germes / g)	10 000
Levure (germes / g)	500
Moisissures (germes / g)	500
E Coli (germes / g)	10
Salmonella	Non détecté / 25g
Listeria	Non détecté / 25g

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	
Energie	1370 kJ 325 kcal
Matières grasses	7,7 g
dont acides gras saturés	4,6 g
Glucides	52 g
dont sucres	14,4 g
Fibres	3,6 g
Protéines	9,7 g
Sel	1,3 g

Condition de conservation

18 mois à -18°C. Le produit se conserve 2 jours après décongélation dans un endroit frais et sec.

Conditionnement et emballage

Pièces / colis	50
Poids net du colis (Kg)	3,50
Poids brut du colis (Kg)	4,12

Emballage primaire	Sachet plastique alimentaire (3SACPEHDBL)
Emballage secondaire	
Emballage tertiaire	Carton écru (3CARTON178)
Dimensions colis int. (mm)	594 x 394 x 178
Dimensions colis ext. (mm)	602 x 402 x 194

FICHE TECHNIQUE	Indice : k mise à jour : 01/08/2025		GAMME BOULANGERIE CUIT SURGELEE
		<i>BONHOMME BRIOCHE AUX PEPITES DE CHOCOLAT X 50</i>	
Code 53004			

Palettisation

Carton / couche	4
Couche / palette	9
Colis / palette	36
UV / palette	1 800
Poids net / palette (Kg)	126
Poids brut / palette (Kg) (y compris palette)	163,36
Dimensions palette (palette incluse) L x l x h (en mm)	1200 x 800 x 1896

Ingrédients

Farine de BLE, eau, sucre, pépites de chocolat 5,9% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines, arôme vanille), BEURRE, GLUTEN de BLE, OEUF, levure, sirop de glucose, sel, épaississant : E466, farine de BLE malté, émulsifiants : E481, E471; extrait de malt (malt d'ORGE, eau), agent de traitement de la farine : E300, colorant : E160a.

Origines matières premières animales carnées

-

Allergènes

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

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. **Ne pas recongeler un produit décongelé.**

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