

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Tranches de pain à l'huile de tournesol pour bruschetta.

Saveur / Goût	Typique du pain	Tolérance(s)	/
Texture	Moelleuse	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

Calibre: Tranches de 100 g

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 12 mois à - 18°C

Après ouverture, conserver à +4°C et consommer sous 72 heures.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)
CONSEILS D'UTILISATION

Décongélation à température ambiante pendant 3 h ou la veille entre 0°C et +4°C. Ne pas décongeler au four à micro-ondes.

INGREDIENTS

 Farine de **blé** tendre type "0", eau, huile de tournesol (4%), sel, levure.

Allergène(s): Gluten.

Contamination(s) croisée(s): Aucune.

DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	OUI	Sans Gluten	NON	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

- Origine produit fini: Italie - Estampille sanitaire: 282 / 2003

- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1115	Energie (kcal)	264
Matières grasses (g)	2,9	dont acides gras saturés (g)	1,2
Glucides (g)	50	dont sucres (g)	1,2
Fibres alimentaires (g)	2,5	Protéines (g)	8,7
Sel (g)	1,3		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Charge bactérienne totale	< 100 ufc/g	Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
Levures et moisissures	< 50 ufc/g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 9 sachets de 5 pièces		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet plastique PET et PE	Carton	/
EAN 13 ou 14	8032894306106	8032894306526	/
Poids net (Kg)	500 g	4,5	216
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	510 g	4,50	216
Dimensions L x l x h (mm)	Tranche : 250 x 160 x 14	500 x 280 x 245	1200 x 800 x 2110
EAN 128	/	NON	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	432	6	8	48