

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pains spéciaux, produit précuit, pour kebab.

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

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 9 mois à - 18°C
Après décongélation, conserver à +4°C et consommer sous 12 heures.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Décongeler pendant 45 minutes (+/- 15min) à température ambiante.
Couper et garnir, puis toaster pendant 2 minutes.

INGREDIENTS

Farine (**blé**, **seigle**, **blé** malté), eau, huiles et graisse végétale (huile d'olive vierge extra), sucre, sel, gluten de **blé**, levure.

Allergène(s): Gluten.

Contamination(s) croisée(s): Fruits à coques (Fruits à coque (Noix, noisettes, pistache)), Graines de sésame, Lait, Soja.



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: France

- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1144	Energie (kcal)	270
Matières grasses (g)	3,2	dont acides gras saturés (g)	0,5
Glucides (g)	51	dont sucres (g)	1,9
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	7,9
Sel (g)	0,77		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Bacillus cereus	< 100 ufc/g	E. coli	< 10 ufc/g
Moisissures	< 500 ufc/g	Staph. aureus	< 100 ufc/g
Flore mésophile totale	< 10 000 ufc/g	Levures	< 500 ufc/g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 30 pièces		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sac (plastique bleu MDPE 02)	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	3461181390637	/
Poids net (Kg)	110 g (TU1 105,05g - 114,95 g)	3,30	185
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	110 g	3,68	230
Dimensions L x l x h (mm)	220 x 70 (+/- 30 x 20)	396 x 296 x 252	1200 x 800 x 1910
EAN 128	/	OUI	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	1680	8	7	56