

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pain courant français, produit précuit.

Saveur / Goût	Pain	Tolérance(s)	/
Texture	Alvéolée, mie moelleuse	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DLC 12 mois à - 18°C
Après décongélation, conserver à +4°C

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Sortir le produit du congélateur et le laisser décongeler environ 1 heure en froid positif. Trancher, garnir puis passer au grill 4 à 5 minutes.

INGREDIENTS

Farine de **blé**, eau, levure, sel, gluten de **blé**, levure sèche désactivée, agent de traitement de la farine : E300.

Allergène(s): Gluten.

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



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 - Code emballer: EMB 59487

- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1075	Energie (kcal)	254
Matières grasses (g)	0,9	dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	51,1	dont sucres (g)	3,1
Fibres alimentaires (g)	3,1	Protéines (g)	8,7
Sel (g)	1,3		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Entérobactériacae	< 1 000 ufc/g	Listeria	< 100 ufc/g
E.coli	< 10 ufc/g	Staphylocoque aureus	< 100 ufc/g
ASR	< 10 ufc/g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 60 pièces		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet plastique : polyéthylène	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	3336672154268	/
Poids net (Kg)	115 g (+/- 10 g)	6,90	193
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	115 g	7,70	241
Dimensions L x l x h (mm)	250 x 50 x 45 (+/- 15 x 0 x 0)	598 x 398 x 269	1200 x 800 x 2030
EAN 128	/	OUI	OUI
Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette
	1680	4	7
			Cartons / palette
			28