

Code produit : 200604

Description du produit

Description : pain précuit congelé

Composition : Farine de blé, Eau, Figue(21,8%) (Figue, Farine de riz), Farine de seigle, Sel de Guérande, levure



Propriété : ca 80 g (+/- 5%) Longueur : ca 8 cm (+/- 5%)

Application : Temps de décongélation (min) : 15min à T° ambiante

Temps de cuisson (min) : 8-10min

Température de cuisson (°C) : 210°C

A conserver dans un endroit sec à température ambiante après cuisson

Caractéristique du produit

Organoleptiques

Couleur : crème

Texture : alvéolée

Goût : figue

Valeurs nutritionnelles moyennes

Valeurs énergétiques : 1035Kj/244Kcal

Humidité : 36,30 %

Protéines : 6,70 %

Glucides : 50,10 %

Matières grasses : 0,70 %

Fibres : 5,30 %

Sucres : 15,1 g

Acides gras saturés : 0,1 g

Sel : 0,80 %

Caractéristique sécurité alimentaire

MICROBIOLOGIE

Micro-organismes 30°C	<100 000 ufc/g	E.Coli	< 10 ufc/g
Moisissures	< 500 ufc/g	Staphylocoques coag +37°C	< 100 ufc/g
Levures	< 500 ufc/g	Salmonelles	non détecté/ 25g

ALLERGENES : Gluten/

Produits fabriqués dans un atelier utilisant des fruits à coques, œufs, produits laitiers et graines de sésame.

STATUT OGM : Conformément aux règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003, aucun étiquetage spécifique n'est requis

Caractéristique logistique

Nombre de pièces par carton	80	Poids net du carton	6,40 kg
EAN	C	Nombre de carton par couche	4
Dimension carton (L/l/h)	590*390*210	Nombre de cartons par palette	32
Poids brut du carton	7,06 kg	Hauteur de palette	183,00 cm

DDM	9 mois	Conditionnement réalisé à partir de carton recyclé à 80% et une housse en PELD et PELLD
------------	---------------	--

Date de mise à jour : 07/01/2020

Rédacteur : C.Francequin

Approbateur : N.Schroeder