

## FICHE TECHNIQUE

### Mini baguette pointue 70gr



Code produit : 420038

#### Description du produit

**Description :** pain précuit congelé

**Composition :** Farine de blé, Eau, Sel de Guérande, levure



**Propriété :** ca 70 g (+/- 5%) Longueur : ca 21 cm (+/- 5%)

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

Temps de cuisson (min) : 6-8 min

Température de cuisson (°C) : 220°C-250°C

A conserver dans un endroit sec à température ambiante après cuisson

#### Caractéristique du produit

##### Organoleptiques

**Couleur :** Crème

**Texture :** Alvéolée

**Goût :** Beurre noisette

##### Valeurs nutritionnelles moyennes

**Valeurs énergétiques :** 993kJ - 234kCal

**Humidité :** 39,60 %

**Protéines :** 7,70 %

**Glucides :** 47,50 % **Sucres :** 2,90 g

**Matières grasses :** 6,00 % **Acides gras saturés :** 0,1 g

**Fibres :** 3,50 % **Sel :** 1,07 %

#### Caractéristique sécurité alimentaire

##### MICROBIOLOGIE

Micro-organismes 30°C

<100 000 ufc/g

E.Coli

< 10 ufc/g

Moissures

< 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

<b>Nombre de pièces par carton</b>	80	<b>Poids net du carton</b>	5,60 kg
<b>EAN</b>	3770000713466	<b>Nombre de carton par couche</b>	4
<b>Dimension carton (L/l/h)</b>	590*390*210	<b>Nombre de cartons par palette</b>	32
<b>Poids brut du carton</b>	6,26 kg	<b>Hauteur de palette</b>	183,00 cm

<b>DDM</b>	9 mois	<b>Conditionnement réalisé à partir de carton recyclé à 80% et une housse en PELD et PELL</b>
------------	--------	---

Date de mise à jour : 05/01/2021

Rédacteur : C.Francequin

Approbateur : N.Schroeder