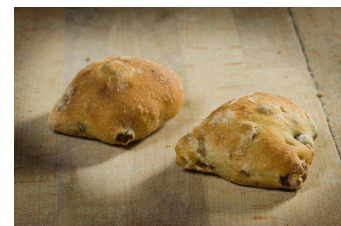


Code produit : 200181

Description du produit

Description : pain précuit congelé

Composition : Farine de blé, Eau, Noisette(9,0%), Abricot(8,5%) (Abricot, Farine de riz), Sel de Guérande, levure



Propriété : ca 40 g (+/- 5%) Longueur : ca 7 cm (+/- 5%)

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

Temps de cuisson (min) : 4 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 : Abricot noisette

Valeurs nutritionnelles moyennes

Valeurs énergétiques : 1093kJ - 260kCal

Humidité : 41,43 %

Protéines : 8,09 %

Glucides : 40,98 %

Matières grasses : 6,26 %

Fibres : 3,15 %

Sucres : 8,02 g

Acides gras saturés : 0,57 g

Sel : 0,75 %

Caractéristique sécurité alimentaire

MICROBIOLOGIE

Micro-organismes 30°C

<100 000 ufc/g

Moisissures

< 500 ufc/g

Levures

< 500 ufc/g

E.Coli

< 10 ufc/g

Staphylocoques coag +37°C

< 100 ufc/g

Salmonelles

non détecté/ 25g

ALLERGENES : Gluten/Noisette

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	120	Poids net du carton	4,80 kg
EAN	3770000712360	Nombre de carton par couche	4
Dimension carton (L/l/h)	590*390*150	Nombre de cartons par palette	48
Poids brut du carton	5,40 kg	Hauteur de palette	195,00 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 : 25/06/2017

Rédacteur : C.Francequin

Approbateur : N.Schroeder

Pains et Tradition Sàrl - Zae Robert Steichen - L-4940 Hautcharage- T : 00 352 26 50 60 F : 00 352 26 650 555 info@pains-tradition.lu

Pains et Tradition SAS- zone du prieuré -54350 Mont Saint Martin- T : 00 33 3 8239 83 10 F : 00 33 3 82 89 34 68 info@pains-tradition.com