

FICHE TECHNIQUE	Indice : d Mise à jour : 01/06/2021		GAMME VIENNOISERIE CUITE SURGELEE
		<h1 style="text-align: center;">BRETZ'BURGER® TRANCHE</h1> <h2 style="text-align: center;">Pain hamburger en pâte à bretzel au sésame</h2>	
Code 13060			

Gencod : 358108 21220 04

Descriptif et caractéristiques produits

Pains hamburgers ronds en pâte à bretzel (produit brioché légèrement salé) avec un topping de graines de sésame et 3 scarifications sur le dessus. Le produit est tranché entièrement pour être garni.

Poids net unitaire (g)	65 (+/-5)
Diamètre (cm)	11 (+/-1)
Hauteur (cm)	4 (+/-0,5)



Caractéristiques microbiologiques (Règlement CE N° 2073/2005 et source FCD)	
Microorganismes à 30°C (germes / g)	10 000
Levure (germes / g)	500
Moississures (germes / g)	500
E Coli (germes / g)	10
Bacillus cereus (germes / g)	100

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g		
	100g	Portion (65g)
Valeur énergétique	1186 kJ 281 kcal	771 kJ 183 kcal
Matières grasses	6,5 g	4,2 g
dont acides gras saturés	0,52 g	0,34 g
Glucides	49,3 g	32,0 g
dont sucres	4,3 g	2,8 g
Fibres	2,8 g	1,8 g
Protéines	8,6 g	5,6 g
Sel	1,37 g	0,89 g

Condition de conservation
12 mois à -18°C. Le produit peut se conserver 48h après décongélation à température ambiante.

Conditionnement et emballage	
Pièces / colis	35
Poids net du colis (Kg)	2,28
Poids brut du colis (Kg)	2,71
Emballage primaire	Sachet plastique alimentaire
Emballage secondaire	Carton écru
Emballage tertiaire	-
Dimensions du colis (mm)	390 x 290 x 200
Dimensions du colis ext (mm)	396 x 296 x 212

FICHE TECHNIQUE	Indice : d Mise à jour: 01/06/2021		GAMME VIENNOISERIE CUITE SURGELEE
		<i>BRETZ'BURGER® TRANCHE</i> <i>Pain hamburger en pâte à bretzel au sésame</i>	
Code 13060			

Palettisation

Carton / couche	8
Couche / palette	8
Colis / palette	64
UV / palette	2240
Poids net / palette (Kg)	145,6
Poids brut / palette (Kg) (y compris palette)	198,12
Dimensions palette (palette incluse) L x l x h (en mm)	1200 x 800 x 1846

Ingrédients

Farine de BLE, eau, huile de colza, graines de SESAME 4%, farine de BLE fermentée, GLUTEN de BLE, levure, sel, farine de BLE malté, sucre, correcteur d'acidité : hydroxyde de sodium, levure désactivée, farine de germes de blé stabilisé.

Origines matières premières animales carnées

-

Allergènes

Contient : gluten, graines de sésame. Peut contenir des traces de lait, œuf, soja, fruits à coque.

OGM

Ce produit est exempt d'ogm étiquetables conformément aux règlements Européens CE1829/2003 et 1830/2003.

Ionisation

Ce produit ne contient pas de matières premières ionisées

Conseils de mise en œuvre

Sortir le produit du sachet et le laisser décongeler à température ambiante pendant environ 1 heure. **Ne pas recongeler un produit décongelé.**

Les données de cette fiche technique sont valables à ce jour et susceptibles de modifications.