

<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>TR3786</b>	 <b>Assortiment de mini pains burger briochés colorés – 4 x 25 pièces</b>	Révision n° :0 MAJ: 16/03/15 Rédigé par :DD
---	--	---

**Description du produit :**

Mini brioches colorées cuites surgelées saupoudrées avec des grains de pavot ou de sésame, ou avec de la polenta (bouillie de semoule de maïs).

4 couleurs de mini pains : orange avec pavot, rouge avec sésame, jaune avec pavot et vert avec polenta.

**Mise en œuvre :**

Laisser décongeler les produits 15 à 20 minutes à température ambiante. Après décongélation, le produit se conserve 24 heures entre 0 et 4°C.

(Ne pas recongeler un produit décongelé)

**Liste d'ingrédients :**

**Liste d'ingrédients générale :**

Préparation pour brioches (farine de blé, sucre, poudre de beurre 14% (beurre, maltodextrine, protéine de lait, émulsifiant : E471), matière grasse végétale de colza, gluten de blé, sel, sirop de maïs, protéine de lait, colorant : E160a, arômes naturels (lait), enzymes, agent de traitement de la farine : E300), farine de blé, eau, œufs, levure, colorants : curcumine E100, carmins E120, complexes cuivre chlorophylles E141, décor (graines de sésame, graines de pavot, polenta (maïs)). Dorure (œuf).

**Liste d'ingrédients par couleur de mini pain brioché :**

Mini pain orange topping pavot 25% : Préparation pour brioches (farine de blé, sucre, poudre de beurre 14% (beurre, maltodextrine, protéine de lait, émulsifiant : E471), matière grasse végétale de colza, gluten de blé, sel, sirop de maïs, protéine de lait, colorant : E160a, arômes naturels (lait), enzymes, agent de traitement de la farine : E300), farine de blé, eau, œufs, levure, colorants : carmins, curcumine, topping (graines de pavot). Dorure (œuf).

Mini pain rouge topping sésame 25% : Préparation pour brioches (farine de blé, sucre, poudre de beurre 14% (beurre, maltodextrine, protéine de lait, émulsifiant : E471), matière grasse végétale de colza, gluten de blé, sel, sirop de maïs, protéine de lait, colorant : E160a, arômes naturels (lait), enzymes, agent de traitement de la farine : E300), farine de blé, eau, œufs, levure, colorant : carmins, topping (graines de sésame). Dorure (œuf).

Mini pain jaune topping pavot 25% : Préparation pour brioches (farine de blé, sucre, poudre de beurre 14% (beurre, maltodextrine, protéine de lait, émulsifiant : E471), matière grasse végétale de colza, gluten de blé, sel, sirop de maïs, protéine de lait, colorant : E160a, arômes naturels (lait), enzymes, agent de traitement de la farine :

**FICHE TECHNIQUE****TR3786**

Révision n° :0  
MAJ: 16/03/15  
Rédigé par :DD

**Assortiment de mini pains  
burger briochés colorés – 4 x  
25 pièces**

Page 2/4

E300), farine de blé, eau, œufs, levure, colorant : curcumine, topping (graines de pavot). Dorure (œuf).

Mini pain vert topping polenta 25% : Préparation pour brioches (farine de blé, sucre, poudre de beurre 14% (beurre, maltodextrine, protéine de lait, émulsifiant : E471), matière grasse végétale de colza, gluten de blé, sel, sirop de maïs, protéine de lait, colorant : E160a, arômes naturels (lait), enzymes, agent de traitement de la farine : E300), farine de blé, eau, œufs, levure, colorant : complexes cuivre chlorophylles, topping (maïs). Dorure (œuf).

**Pays d'origine**

France

**Durée de vie :**

Avant décongélation	12 mois à -18°C
Après décongélation	24 heures entre 0 et 4°C

**Caractéristiques organoleptiques**

Critère	Spécification / tolérance
Aspect	Brioche
Saveur	Neutre
Texture	Brioche

**Caractéristiques microbiologiques**

Critère	Spécification (m) / tolérance
Flore totale	< 1 000 000 ufc/g
Rapport Flore totale – Flore lactique	100
E. coli	< 10 ufc/g
Staphylocoques à coagulase +	< 100 ufc/g
Clostridium perfringens	< 30 ufc/g
Bacillus cereus	< 500 ufc/g
Salmonelle	Absence / 25g
Listeria monocytogenes	Absence / 25g

**Caractéristiques physiques**

Critère	Spécification / tolérance

**FICHE TECHNIQUE****TR3786**

Révision n° :0  
MAJ: 16/03/15  
Rédigé par :DD

**Assortiment de mini pains  
burger briochés colorés – 4 x  
25 pièces**

Page 3/4

Dimensions	Diamètre : 45mm +/- 5mm
Poids	10g +/- 1g
Corps étranger	Détection métaux (Fe : 2mm ; Non Ferreux : 2mm ; Inox : 4.5mm)

**Valeurs nutritionnelles (obtenues suite à des analyses) :**

valeur énergétique	1525 kJ / 362,7 kcal /100g
matières grasses	12,5 g/100g
dont :	
- acides gras saturés	4,2 g/100g
glucides	49,0 g/100g
dont :	
- sucres	7,9 g/100g
protéines	12,9 g/100g
sel	1,2 g/100g

**OGM**

Produit non soumis à étiquetage d'après les règlements 1829/2003 et 1830/2003

**Ionisation**

Pas de traitement par ionisation de ce produit ainsi que des matières le composant.

**Conditionnement**

Description Emballage produit	Poids unitaire	Quantité par carton	Poids net carton	Poids brut carton
1 sac PEVD bleu par couleur de mini brioche	10g +/- 1g	25 pièces par couleur – 100 pièces par carton	1000g	1294g

**Palettisation**

Carton/couche	Couche/palette	Carton/palette	Dimensions carton
10	14	140	330x226x121mm

**FICHE TECHNIQUE****TR3786**

Révision n° :0  
MAJ: 16/03/15  
Rédigé par :DD

**Assortiment de mini pains  
burger briochés colorés – 4 x  
25 pièces**

Page 4/4

**Allergènes :**

ALLERGENES	Présence intentionnelle	Contamination possible	Pas étudié
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides).	Farine de blé, gluten de blé		
Crustacés	Non	Oui	
Œufs	Œufs, Dorure (œuf)		
Poissons	Non	Oui	
Arachides	Non	Non	
Soja	Non	Non	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).	Poudre de beurre (beurre, protéines de lait), protéine de lait, arômes naturels		
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits.	Non	Oui	
Céleri et produits à base de céleri.	Non	Oui	
Moutarde et produits à base de moutarde.	Non	Oui	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	Graines de sésame		
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO <sub>2</sub> .	Non	Oui	
Lupin et produits à base de lupin	Non	Non	
Mollusques et produits à base de mollusques	Non	Oui	

Nom :

Fonction :

Date :

Cachet :

Signature :