

<b>FICHE TECHNIQUE</b>  <div style="font-size: 48pt; font-weight: bold; text-align: center;">TR3786</div>		Révision n° :0 MAJ: 16/03/15 Rédigé par :DD
		Page 1/4

**Description du produit :**

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

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

**Liste d'ingrédients :**

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*).

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 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 :

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

<b>Critère</b>	<b>Spécification / tolérance</b>
Aspect	Brioche
Saveur	Neutre
Texture	Brioche

#### ***Caractéristiques microbiologiques***

<b>Critère</b>	<b>Spécification (m) / tolérance</b>
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 ufcg
Salmonelle	Absence / 25g
Listeria monocytogenes	Absence / 25g

#### ***Caractéristiques physiques***

<b>Critère</b>	<b>Spécification / tolérance</b>
----------------	----------------------------------

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

