

Code
11053

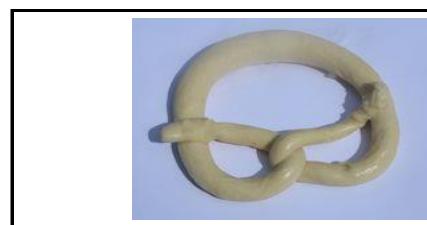
BRETZEL X 84

Gencod : 3 58 108 14002 02

Descriptif et caractéristiques produits

Produit en pâte à brioche légèrement salé, en forme de nœud, cru surgelé. Le colis contient un sachet de sel (140g)

Poids net unitaire (g)	85
Poids brut unitaire (g)	-
Longueur (cm)	13
Largeur (cm)	12
Hauteur (cm)	1,5



Caractéristiques microbiologiques (Règlement CE N° 2073/2005 et source FCD)

Microorganismes à 30°C (germes / g)	1 000 000
Moisisures (germes / g)	1000
E Coli (germes / g)	10
Staphylocoques coag+ (germes / g)	100
Bacillus cereus (germes / g)	100
Salmonella	Absence/25g
Listeria	Absence/25g

Valeur nutritionnelles moyennes (pour 100g)

Valeur énergétique	1245 kJ 295 kcal
Matières grasses	4,6 g
dont acides gras saturés	0,7 g
Glucides	52,1 g
dont sucres	3,7 g
Fibres	4,1 g
Protéines	9,2 g
Sel	2,08 g

Condition de conservation

9 mois à -18°C

Conditionnement et emballage

Pièces / colis	84
Poids net du colis (Kg)	7,28
Poids brut du colis (Kg)	7,69

Emballage primaire	Sachet plastique alimentaire
Emballage secondaire	Colis en carton
Emballage tertiaire	
Dimensions du colis (mm)	390 x 290 x 320
Dimensions du colis ext (mm)	396 x 296 x 326

Code
11053**BRETZEL X 84****Palettisation**

Carton / couche	8
Couche / palette	5
Colis / palette	40
UV / palette	3 360
Poids net / palette (Kg)	291,2
Poids brut / palette (Kg) (y compris palette)	333
Dimensions palette (palette incluse) L x l x h (en mm)	1200 x 800 x 1780

Ingrédients

Farine de **BLE**, eau, huile de colza, levure, sel iodé (sel, iodate de potassium), émulsifiant : E472e, correcteur d'acidité : E524, amidon de **BLE**, agent de traitement de la farine : enzymes (amylases, hémicellulases), E300.

Origines matières premières animales carnées

-

Allergènes

Contient : gluten.

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

Déposer les bretzels sur la plaque de cuisson, laisser décongeler 20 minutes à température ambiante, saupoudrer légèrement de gros sel (sachet contenu dans le carton), puis cuire pendant 8 à 10 minutes à 180°C.

Ne pas recongeler un produit décongelé.