

ASSORTIMENT DE PETIT PAINS FULLY BAKED

EAN 54 200532 0007 6

FICHE TECHNIQUE – 24/01/2020

Ingrédients :

Piccolo: farine de **BLE**, eau, sel, levure

Alpen: farine de **BLE**, eau, farine de **SEIGLE**, graines de tournesol, levure, sel, malt d'**ORGE**

Petit pain campagne: farine de **BLE**, eau, farine de **SEIGLE**, levure, poudre de crème entière (**LAIT**), sel, huile de colza

Kornecken mini: farine de **BLE**, eau, farine de **SEIGLE**, graines de tournesol, flocons d'**AVOINE**, graines de lin, levure, sel, sucre, huile de colza

Ciabattini: farine de **BLE**, eau, sel, levure

Peut contenir des traces de soja, oeufs, fruits à coque (amandes, noisettes, grosse noix), sésame

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Petit pain campagne

Valeurs nutritionnelles	1196 kJ 282 kcal
Glucides	54 g
- Dont sucres	3,2 g
Matières grasses	2,3 g
- Dont acides gras saturés	0,5 g
Protéines	8,9 g
Sel	1,2 g

ASSORTIMENT DE PETIT PAINS FULLY BAKED

EAN 54 200532 0007 6

FICHE TECHNIQUE – 24/01/2020

Ciabattini

Valeurs nutritionnelles	1152 kJ 272 kcal
Glucides	54 g
- Dont sucres	1,9 g
Matières grasses	1,4 g
- Dont acides gras saturés	0,3 g
Protéines	9,1 g
Sel	0,95 g

Petit pain Alpin

Valeurs nutritionnelles	1319 kJ 313 kcal
Glucides	48 g
- Dont sucres	2,7 g
Matières grasses	7,4 g
- Dont acides gras saturés	0,9 g
Protéines	11 g
Sel	1,2 g

Mini Kornecken

Valeurs nutritionnelles	1305 kJ 310 kcal
Glucides	50 g
- Dont sucres	2,4 g
Matières grasses	6,5 g
- Dont acides gras saturés	0,8 g
Protéines	11 g
Sel	1,3 g

ASSORTIMENT DE PETIT PAINS FULLY BAKED

EAN 54 200532 0007 6

FICHE TECHNIQUE – 24/01/2020

Piccolo

Valeurs nutritionnelles	1132 kJ 267 kcal
Glucides	54 g
- Dont sucres	1,9 g
Matières grasses	1,4 g
- Dont acides gras saturés	0,3 g
Protéines	8,9 g
Sel	1,4 g

Allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	+
Crustacés	-
Œufs	?
Poisson	-
Arachides	?
Soja	?
Lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque	?
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	?
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂	-
Lupin	-
Mollusques	-

Produit sans OGM.

ASSORTIMENT DE PETIT PAINS FULLY BAKED

EAN 54 200532 0007 6

FICHE TECHNIQUE – 24/01/2020

Caractéristiques

	MIN	NORM	MAX
Poids (g)			
Petit pain Campagne	32	35	38
Ciabattini	27	30	33
Petit pain Alpin	36	40	43
Mini Kornecken	32	35	40
Piccolo	32	35	40
Longueur (mm)			
Petit pain Campagne	6,0	7,0	8,0
Ciabattini	6,5	7,5	8,5
Petit pain Alpin	7,5	9,0	10,5
Mini Kornecken	5,5	7,0	8,5
Piccolo	8,0	10	12
Largeur (mm)			
Petit pain Campagne	6,0	7,0	8,5
Ciabattini	5,5	6,5	7,5
Petit pain Alpin	4,5	5,5	6,5
Mini Kornecken	4,5	6,0	7,5
Piccolo	4,0	5,0	6,0
Hauteur (mm)			
Petit pain Campagne	3,5	4,0	4,5
Ciabattini	3,5	4,0	4,5
Petit pain Alpin	3,0	4,0	5,0
Mini Kornecken	3,0	4,0	5,0
Piccolo	3,0	4,0	5,0

ASSORTIMENT DE PETIT PAINS FULLY BAKED

EAN 54 200532 0007 6

FICHE TECHNIQUE – 24/01/2020

Conditionnement

	Quantité	Type	Poids	Dimensions	
Pièces / pré-emballage	20				
Pré-emballage / carton	5	Sachet		500*500	mm
Pièces / carton	100	Carton	480 g	402 x 302 x 301	mm

TOTAL	Net (kg)	Brut (kg)
Gewicht/poids	3,00	3,48

PALLETISATIE / PALETTISATION

Modèle palette:	Euro
Nombre de cartons par plan	8
Nombre de plans par palette	7
Nombre de cartons par palette	56
Hauteur de la palette	225,7 cm
Position des produits dans l'emballage	Empilés
Nombre de pièces par palette	5600

Conservation

INSTRUCTIONS DE CONSERVATION

Conservation à -18 °C après production (DLV)	12 mois
Conservation après décongelation	6 heures

Bien refermer le sac après chaque utilisation. Ne pas recongeler après décongelation.

ASSORTIMENT DE PETIT PAINS FULLY BAKED

EAN 54 200532 0007 6

FICHE TECHNIQUE – 24/01/2020

Utilisation

Méthode d'emploi: décongeler pendant 30 min. et prêt à manger. Pour un résultat plus croquant: rechauffez pendant quelques minutes à 200°C.

Le résultat de la cuisson des produits dépend fortement du four utilisé. Pour des raisons pratiques, les valeurs sur l'étiquette du carton peuvent donc être différentes des valeurs indiquées par vous ici.