

PETITS PAINS RESTO BLANC

EAN 54 200532 0724 2

FICHE TECHNIQUE – 24/04/2023

Ingrédients : farine de **BLÉ**, eau, levure, sel iodé (sel, iodate de potassium), agent de traitement de la farine (acide ascorbique)

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	1055 kJ 249 kcal
Glucides	49 g
- Dont sucres	1,5 g
Matières grasses	1,3 g
- Dont acides gras saturés	0,2 g
Protéines	8,9 g
Fibres alimentaires	2,5 g
Sel	1,2 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	-

PETITS PAINS RESTO BLANC

EAN 54 200532 0724 2

FICHE TECHNIQUE – 24/04/2023

Dentification produit

Nom du produit	Petit pain restaurant
Etat physique	Surgelé, précuit
Unité de vente	Carton
Pièces par unité de vente	180 pcs/ct

Propriétés physiques pour 1 pièce

Poids	35 g (± 3 g)
Longueur	9 cm (± 1 cm)
Circonférence	17,5 cm (± 1 cm)
Nombre d'incisions	1

Mode d'emploi

Conditions spécifiques de stockage	Conserver à -18°C Ne pas recongeler après décongélation		
Expiration après la production	365 jour(s)		
	Temps	Température	Remarques
Décongeler	15 min	22°C	
Cuire	8 – 10 min	180°C	Préchauffer le four 210°C

Emballage

Description	Matériau	Couleur	Poids	Dimensions	Quantité
Emballage primaire					
Emballage en film plastique	LDPE 04	Transparent	19 g		4x45 pc
Emballage secondaire					
Boîte en carton	Carton ondulé PAP20	-	643 g	595 mm x 395 mm x 227 mm	180 pc
Étiquette	Papier PAP22	Blanc	3 g	300 mm x 105 mm	-

PETITS PAINS RESTO BLANC

EAN 54 200532 0724 2

FICHE TECHNIQUE – 24/04/2023

Palettisation

Type de palette	Europalette (120x80)		
Poids net UV	6,3 kg	UV/couche	4
Poids brut UV	6,9 kg	Couches/palette	8
Hauteur total de palette	196 cm	UV/palette	32

Microbiologie

	m	M	DLV (M)
Nombre total de germes aérobies mésophyles	-	10.000 cfu/g	100.000 cfu/g
Levures	-	1.000 cfu/g	1.000 cfu/g
Moisissures	-	1.000 cfu/g	1.000 cfu/g
Bacillus cereus	-	100 cfu/g	100 cfu/g
Staphylococcus aureus	-	1.000 cfu/g	1.000 cfu/g

Déclaration de non-OGM

Nous déclarons que nos produits ne contiennent aucun organisme OGM et qu'ils ne contiennent pas d'ingrédients génétiquement modifiés. Nos produits sont conformes aux réglementations (EG) 1829/2003 et (EG) 1830/2003 et de ce fait, ils ne nécessitent aucune autre étiquette supplémentaire.

Déclaration

Nous déclarons que le produit est conforme à la législation alimentaire nationale et/ou européenne en vigueur. À notre connaissance, cette information est à jour et correcte.

Ionisation

Le produit n'a subi aucun traitement ionisant.