

DEMI BAGUETTE FITNESS

EAN 54 200532 0597 2

FICHE TECHNIQUE – 24/01/2020

Ingrédients : Farine de BLE 45%, eau, farine de SEIGLE 10%, flocons d'AVOINE, graines de lin, graines de tournesol, SOJA, SESAME, levure, sel, malt d' ORGE, agent de traitement de la farine acide ascorbique.

Peut contenir des traces de lait, oeuf et noix.

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	1264 kJ 300 kcal
Glucides	47 g
- Dont sucres	2,1 g
Matières grasses	6,3 g
- Dont acides gras saturés	0,8 g
Protéines	11 g
Sel	1,1 g
Fibres alimentaires	5 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	-

DEMI BAGUETTE FITNESS

EAN 54 200532 0597 2

FICHE TECHNIQUE – 24/01/2020

Caractéristiques

	MIN	NORM	MAX
Poids (g)	145	150	170
Longueur (mm)	26	28	30
Largeur (mm)	4	6	8
Hauteur (mm)	3	5	7

Conditionnement

	Quantité	Type	Poids	Dimensions
Pièces / pré-emballage	60			
Pré-emballage / carton	1	Sachet		59*86 mm
Pièces / carton	60	Carton	720 g	593*393*275 mm

Total	Net(kg)	Brut (kg)
Poids	9,0	9,72

PALETTISATION

Modèle palette:	Euro
Nombre de cartons par plan	4
Nombre de plans par palette	8
Nombre de cartons par palette	32
Hauteur de la palette	235 cm
Position des produits dans l'emballage	Vrac
Nombre de pièces par palette	1920

DEMI BAGUETTE FITNESS

EAN 54 200532 0597 2

FICHE TECHNIQUE – 24/01/2020

Conservation

INSTRUCTIONS DE CONSERVATION

Conservation à -18 °C après production (DLV)	12 mois
Conservation après décongelation	24 heures

Utilisation

Laissez Décongelez 10 min.

Préchauffez le four à 230 °C.

Cuire à 200 °C.

Cuire pendant 12-14 min.

Ne pas recongeler des produits décongelés.

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.

Microbiologie

Tests	Results	Unit	per
Total aerobic count	<1,0E+06	CFU	g
Enterobacteria 37°C	<1,0E+02	CFU	g
Total coliforms	<1,0E+02	CFU	g
Coagulase pos. Staphylococci/Staphylococcus aureus	<5,0E+01	CFU	g
Sulfito-reducing anaerobic bacteria	<1,0E+01	CFU	g
Salmonella spp	absence	CFU	25 g
Listeria monocytogenes	absence	CFU	25 g
Yeasts	<1,0E+03	CFU	g
Moulds	<1,0E+03	CFU	g
Bacillus cereus	<2,0E+01	CFU	g