

## MINI PAIN AU CHOCOLAT

EAN 54 200532 0648 1

FICHE TECHNIQUE – 27/08/2020

### Ingrédients :

farine de **BLÉ**, **BEURRE** fin 20%, eau, chocolat 12% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de **SOJA**), arôme naturel de vanille), levure, sucre, **OEUFS**, dorure (**OEUFS**, eau), sel, gluten de **BLÉ**, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).

Pour les allergènes, dont les céréales contenant du gluten, se référer aux ingrédients en majuscules.

Peut contenir des traces de: graines de sésame, fruits à coque.

Convient aux végétaliens : Non

Convient aux végétariens : Oui

OGM : néant

Ionisation : néant

### Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	1584 kJ 379 kcal
Glucides	41 g
- Dont sucres	12 g
Matières grasses	20 g
- Dont acides gras saturés	13 g
Protéines	7,3 g
Sel	0,88 g

### Allergeneninformatie

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	+
Crustacés	-
Œufs	+

## MINI PAIN AU CHOCOLAT

EAN 54 200532 0648 1

FICHE TECHNIQUE – 27/08/2020

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 <sub>2</sub>	-
Lupin	-
Mollusques	-

### Caractéristiques microbiologiques

	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes du laboratoire d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	<100 000 ufc/g	<1 000 000 ufc/g	ISO 4833 -2
Escherichia coli	<10 ufc/g	<100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	Absence dans 25 g	Absence dans 25 g	AES 10/4-05/04
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g	<1 000 ufc/g	NF V 08-057-1
Basillus cereus	<100 ufc/g	<1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g	Absence dans 25 g	AES 10/3-09/00
Moisissures	< 1 000 ufc/g	< 10 000 ufc/g	ISO 21527-2

**MINI PAIN AU CHOCOLAT**  
**EAN 54 200532 0648 1**  
**FICHE TECHNIQUE – 27/08/2020**

**Stockage et conservation**

Date de durabilité minimale : 365 jours (12 mois) à partir de la date de surgélation notée sur l'emballage.

A conserver au congélateur à -18°C avant utilisation.

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ.

Conditions de conservation :

24h au réfrigérateur

3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur

dans le congélateur à -18°C, jusqu'à la date de durabilité minimale indiquée sur l'emballage

Recommandation de conservation après cuisson :

A température ambiante pendant 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité alimentaire.

**Préconisation de remise en œuvre**

Mise sur plaque (600 x 400)

24 unités par plaque

Décongélation

environ 30-45 min à température ambiante

Préchauffage du four

190°C

Cuisson (en four ventilé)

environ 13-14 min à 165-170°C, ours ouvert

Refroidissement et ressuage sur grille

15 min à température ambiante

Nota : chaque four a ses propres caractéristiques. Nous vous suggérons de bien noter les paramètres de cuisson donnant les meilleurs résultats avec votre matériel.

## MINI PAIN AU CHOCOLAT

**EAN 54 200532 0648 1**

FICHE TECHNIQUE – 27/08/2020

### Conditionnement

#### Carton externe:

Format (L x Bx H)	390 x 290 x 150 mm	Volume (m <sup>3</sup> )	0.017 m <sup>3</sup>
Poids net	4,32 kg	Pièces / boîte	135
Poids brut	4,714 kg	Sachets / carton	3

#### Palette:

Poids brut	414,7 / 481 kg	Boîtes / couche	8
Format	80 x 120 cm	Couches / palette	12
Type de palette	EURO	Boîtes / palette	96

#### Sachets :

Poids net	1,44 kg	Pièces / sachets	45
-----------	---------	------------------	----