

## PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE DE CHARENTE

EAN 54 200532 0651 1

FICHE TECHNIQUE – 27/08/2020

**Ingrédients** : farine de BLE, BEURRE Charentes Poitou AOP 21%, eau, chocolat 10% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (lécithine de SOJA)), arôme naturel de vanille), levure, sucre, ŒUFS, dorure (ŒUFS, eau) sel, GLUTEN de blé, agent de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases E300).

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	10 g
Matières grasses	20 g
- Dont acides gras saturés	13 g
Protéines	7,4 g
Sel	0,9 g

### Allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales	+
Crustacés et produits à base de crustacés	-
Oeufs et produits à base d'oeufs	+
Poissons et produits à base de poissons	-
Arachides et produits à base d'arachides	-

## PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE DE CHARENTE

EAN 54 200532 0651 1

FICHE TECHNIQUE – 27/08/2020

Soja et produits à base de soja	+
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque, à savoir: amandes ( <i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes ( <i>Corylus avellana</i> ), noix ( <i>Juglans regia</i> ), noix de cajou ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noix de pécan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistaches ( <i>Pistacia vera</i> ), noix de Macadamia ou du Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), et produits à base de ces fruits	?
Céleri et produits à base de céleri	-
Moutarde et produits à base de moutarde	-
Graines de sésame et produits à base de 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> total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant	-
Lupin et produits à base de lupin	-

### 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
<i>Escherichia coli</i>	<10 ufc/g	<100 ufc/g	ISO 16649-2
Salmonelles	Absence dans 25 g	Absence dans 25 g	AES 10/4-05/04
<i>Staphylococcus aureus</i>	<100 ufc/g	<1 000 ufc/g	NF V 08-057-1
<i>Basillus cereus</i>	<100 ufc/g	<1 000 ufc/g	AES 10/10-07/10
<i>Listeria monocytogenes</i>	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

## PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE DE CHARENTE

**EAN 54 200532 0651 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 DECONGELE.**

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)	12 unités par plaque
Décongélation	environ 30-45 min à température ambiante
Préchauffage du four	190°C
Cuisson (en four ventilé)	environ 16-18 min à 165-170°C, oura 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.

### Conditionnement

**Carton :**

Format carton externe (L x l x h) 390 x 290 x 150 mm

Volume du carton (m<sup>3</sup>) 0.017m<sup>3</sup>

Poids net d'un carton 3.150 kg

Poids brut d'un carton 3.52 kg

Pièces / carton 45

Sachets / carton 1

**PAIN AU CHOCOLAT AU BEURRE DE CHARENTE**

**EAN 54 200532 0651 1**

**FICHE TECHNIQUE – 27/08/2020**

**Palette :**

Type de palette	EURO	Hauteur totale	1.95m
Poids brut d'une palette	302,4 / 366,3 kg	Cartons / couche	8
Dimensions de la palette	80 x 120 cm	Couches / palette	12
Cartons / palette	96		

**Sachets :**

Poids net d'un sachet	3.150 kg	Pièces / sachet	45
-----------------------	----------	-----------------	----