



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Pain surgelé, ciabatta, précuit
Descriptif produit :	Surgelé. Précuite. Farinée. À base de levain. Carton de 50 pièces, soit 6,5 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Précuit
Conditionnement :	Colis de 6.500 kg
Liste des ingrédients :	farine (BLÉ; ORGE malté torréfié; BLÉ malté); eau; huiles et graisses végétales (huile d'olive vierge extra); gluten de BLÉ; sel; levure; levain de SEIGLE désactivé; agent de traitement de la farine (acide ascorbique); bactéries lactiques.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Farine de blé	Union Europ.

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation :	France [Département(s) : 62]
Durée de vie totale du produit (jours) :	360
Allergènes majeurs :	Gluten
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Lait, Soja, Sésame
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

Ciabatta précuite sur sole 20 cm 130 g

Article : 68209

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059030 - Pain sans addition de miel, d'oeufs, de fromage ou de fruits et d'une teneur en sucres et matières grasses, chacune, <= 5% en poids sur matière sèche

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	200 système métrique (20)		

Atouts

Atout : Goût authentique et appellation valorisante
Baguette qualitative, idéale pour la préparation des sandwichs
Précuit pour une meilleure praticité d'utilisation et un gain de temps

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans ou avec décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur grille au four à chaleur sèche à 220/250°C. Température stabilisée à 190/200°C jusqu'à coloration. | Avec décongélation, en chambre froide positive A 0+3°C, garnir le pain et toasté avec l'appareil a panini. | Possibilité de le servir chaud comme froid.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,091	258	2.7	0.4	49	0.6	3	8.4	1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.11

Type de matières grasses : Olive

Catégorie GEMRCN : 29 - Pain

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	26	0	4	Colis	4		
Pièce unitaire	0.13	0	0.02	Colis			
Palette	156	196	24	Colis	24	1200x800x1741	
Colis	6.5	7.274	1	Colis		598x398x266	3461181389068