



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	PAIN FINEDOR® NATURE 45G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ
Descriptif produit :	Congelé. Précuit sur sole. À base de farine de blé, farine de blé malté. Carton de 50 pièces, soit 2,25 kg.
Conservation :	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Précuit
Conditionnement :	Colis de 2.250 kg
Liste des ingrédients :	Ingrédients : farine de BLÉ, eau, sel, levure, gluten de BLÉ, levure désactivée, flocons de germe de BLÉ, farine de BLÉmalté

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
farine de blé	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 35, 53]
Durée de vie totale du produit (jours) :	450
Allergènes majeurs :	Gluten
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Lait, Oeuf, Sésame
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Halal, Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

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
Hauteur de l'unité de consommation	150 système métrique (+/- 0.5 cm)	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	390 système métrique (+/- 2 cm)
Largeur de l'unité de consommation	295 système métrique (+/- 1 cm)		

Atouts

Atout : Recette composée de produits de qualité valorisables sur une carte
Précuit pour une meilleure praticité d'utilisation et un gain de temps
Produit surgelé individuellement pour une meilleure maîtrise du coût portion

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, sur grille ou sur plaque à pâtisserie, au four à chaleur mixte stabilisée à 180/200°C jusqu'à petite coloration. Finir la cuisson à chaleur sèche.

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							
1,019	240	0.8	0.146	49	1.1	2.6	8	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 10.00

Type de matières grasses : Aucune

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	18	0	8	Colis	8		
Pièce unitaire	0.045	0	0.02	Colis			
Palette	216	274.685	96	Colis	96	1200x800x1950	
Colis	2.25	2.566	1	Colis		390x295x150	3419280007598