



PassionFroid
groupe pomona

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour : 11/12/2020



Mix de 4 pains losanges précuit sur sole 55 g

Référence : 86 027



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Congelé. Précuit. Mix de 4 recettes : pain nature (à base de farine de blé, farine de blé malté), pain sésame (à base de graines de sésame, farine de blé), pain pavot (à base de graines de pavot, farine de blé), pain céréales (à base de graines de céréales, graines de lin brun). Carton de 100 pièces, soit 5,5 kg.
Dénomination réglementaire :	Mix de 4 pains losanges précuit sur sole 55 g
Type de produit	Congelé - IQF - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Précuit
Durée de vie	360 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 5,5 kg.
Code douanier	19059030
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Atouts

- Atouts**
- Ce panaché de 4 saveurs différentes apporte de la variété dans votre offre
 - Les graines présentes en topping et dans la pâte apportent davantage de saveur
 - Ces pains sont précuits pour une meilleure praticité d'utilisation et un gain de temps

Composition

Liste des ingrédients Losanges pavot : Pâte (farine de BLE, eau, graines de pavot 2%, sel, levure, GLUTEN de blé, germe de BLE, farine de BLE malté), Finition 1% (graines de pavot)

Losanges nature : farine de BLE, eau, sel, levure, GLUTEN de blé, levain de BLE déshydraté, germe de BLE, farine de BLE malté

Losanges sésame : Pâte (farine de BLE, eau, graines de SESAME 2%, sel, GLUTEN de blé, levure, germe de BLE, farine de BLE malté), Finition 1% (graines de SESAME)),

Losanges céréales : Pâte (farine de BLE, eau, LEVAIN, graines et céréales 6,7%

(graines de SESAME, graines de lin brun, flocons de BLE malté, germe de BLE), sel, levure, GLUTEN de blé, germe de BLE, farine de BLE malté), Finition 0,5% (graines de lin brun)

Absence de composants spécifiques Non étiqueté OGM

Liste des allergènes Gluten , Sésame , Traces de soja , Traces de fruit à coque , Traces de moutarde

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Sans décongélation, sur grille à 200/250°C au four mixte. Cuisson stabilisée à 175/185°C jusqu'à petite coloration, finir à chaleur sèche.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
253	1 069	2,5	0,4	48	1,1	3,3	7,9	1,34
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	3,16	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Pain
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	55	Non soumis à fréquence



Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques	Longueur : 13.0 cm ± 1.0 cm Largeur : 6.0 cm ± 1.0 cm Hauteur : 4.0 cm ± 0.5 cm
Critères bactériologiques	Flore Totale m = 5000 M = 50000 Salmonelle m = absence/25g M = absence/25g E. COLI m = 10 M = 100 Staphylocoques m = 100 M = 1000 Bacillus cereus m = 100 M = 1000

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,01	Colis		
kg		0,182	Colis		
Colis	5,5	1	Colis	595 x 392 x 216	3419280021426
Couche		4	Colis		
Palette		36	Colis	1 200 x 800 x 2 100	

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.