



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Mix de 4 pains losanges 55g précuit sur sole congelé (25 losanges nature, 25 losanges céréales, 25 losanges pavot, 25 losanges sésame)
- Descriptif produit :** Congelé. Précul. 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.
- Conservation :** Congelé, -18°C, Congelé individuellement
- Etat de préparation :** Précul
- Conditionnement :** Colis de 5.500 kg
- Liste des ingrédients :** Losange Nature: farine de BLÉ, eau, sel, levure, gluten de BLÉ, levain de BLÉ dévitalisé déshydraté, flocons de germe de BLÉ 0,3%, farine de BLÉ malté. Losange Céréales: farine de BLÉ, eau, levain (farine de BLÉ meule, eau), graines de SÉSAME 3%, graines de lin brun 3%, flocons de BLÉ malté 2%, sel, levure, gluten de BLÉ, flocons de germe de BLÉ 0,2%, farine de BLÉ malté. Losange Pavot: farine de BLÉ, eau, graines de pavot 3%, sel, levure, gluten de BLÉ, flocons de germe de BLÉ 0,3%, farine de BLÉ malté. Losange Sésame: farine de BLÉ, eau, graines de SÉSAME 2%, sel, finition (graines de SÉSAME), levure, gluten de BLÉ, flocons de germe de BLÉ 0,3%, farine de BLÉ malté.

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

Mix de 4 pains losanges précuits sur sole 55 g

Article : 86027

Allergènes majeurs :	Gluten, Sésame
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Lait, Oeuf
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, 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 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

Atouts

Atout : Ce panaché de 4 saveurs différentes apporte de la variété dans votre offre
Les graines présentes en topping et dans la pâtes apportent davantage de saveur
Ces pains sont précuits 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 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 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	2.3	0	49	1.3	3.1	8.7	1.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.78

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	22	0	4	Colis	4		
Pièce unitaire	0.055	0	0.01	Colis			
Palette	198	250.081	36	Colis	36	1200x800x2085	
Colis	5.5	6.165	1	Colis		590x390x215	3419280021426