



Pain pochon précuit sur sole 450 g

Référence : 137 755



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Congelé. Précuit. A base de farine de blé, farine de blé malté. Carton de 8 pièces, soit 3,6 kg.
Dénomination réglementaire :	Pain pochon précuit sur sole 450 g
Type de produit	Congelé - IQF - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Précuit
Durée de vie	365 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 3,6 kg.
Code douanier	19059030
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Atouts

- Atouts**
- L'utilisation d'ingrédients qualitatifs apporte une grande qualité gustative
 - Ce pain est plié à la main ce qui garantit un visuel artisanal
 - Ce pain est réalisé dans un process de fabrication traditionnelle

Composition

Liste des ingrédients	farine de BLE, eau, farine de sarrasin fermentée deshydratée, levain de BLE deshydraté, sel, levure, GLUTEN de blé, farine de BLE malté
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM
Liste des allergènes	Gluten , Traces de fruit à coque , Traces de sésame



Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Sans décongélation, sur grille à 200/210°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							
242	1 024	0,8	0,1	49,8	0,9	2,8	7,4	1,37
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								
Rapport P/L			9,25		Critère GEMRCN			
% de matières premières animales					Pain			
Cible principale			Adolescents / Adultes		Fréquence sur 20 repas			
Grammage recommandé / portion pour la cible			80		Non soumis à fréquence			

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Caractéristiques physiques Longueur : 18.0 cm ± 2.0 cm
Largeur : 18.0 cm ± 2.0 cm
Hauteur : 8.0 cm ± 1.0 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



PassionFroid
groupe pomona

Pain pochon précuit sur sole 450 g

Référence : 137 755

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,125	Colis		
kg		0,278	Colis		
Colis	3,6	1	Colis	388 x 298 x 244	
Couche		8	Colis		
Palette		64	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.