



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Pain
<b>Descriptif produit :</b>	Congelé. Précuit. À base de farine de blé, farine de blé malté. Carton de 8 pièces, soit 3,6 kg.
<b>Conservation :</b>	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Précuit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 3.600 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Ingrédients : Ingrédients : farine de BLÉ, eau, levain (farine de BLÉ, eau, gluten de BLÉ, farine de BLÉ malté), levain déshydraté (farine de sarrasin fermentée déshydratée (farine de sarrasin, levain (farine de BLÉ, eau)), levain de BLÉ dévitalisé déshydraté (farine de BLÉ, levain (farine de BLÉ, eau))), sel, levure, gluten de BLÉ, 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

**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 normale - 20%

**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	8 système métrique (+/- 2 cm)	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	18 système métrique (+/- 2.5 cm)
Largeur de l'unité de consommation	18 système métrique (+/- 2.5 cm)		

## Atouts

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

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Sans décongélation, sur grille à 200/210°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							
1,041	246	0.9	0	50	1.1	2.5	8.1	1.3

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 9.00

**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	28.8	0	8	Colis	8		
Pièce unitaire	0.45	0.45	0.12	Colis		180x180x80	
Palette	230.4	270.552	64	Colis	64	1200x800x2070	13419280033600
Colis	3.6	3.993	1	Colis		390x295x240	3419280033603