



Pain Bâtard précuit sur sole 540 g

Référence : 138 023



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Congelé. Précuit. A base de farine de blé, farine de blé malté. Carton de 14 pièces, soit 7,56 kg.
Dénomination réglementaire :	Pain Bâtard précuit sur sole 540 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 7,56 kg.
Code douanier	19059030
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Atouts

- Atouts**
- L'utilisation d'ingrédients qualitatifs apporte un goût prononcé
 - La scarification de ce pain est faite manuellement pour un visuel rustique
 - Ce pain est réalisé dans un process de fabrication traditionnelle

Composition

Liste des ingrédients	farine de BLE, eau, LEVAIN, sel, levain de BLE déshydraté, 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							
243	1 029	0,8	0,1	49,8	0,8	3,1	7,5	1,39
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	9,38	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 : 31.0 cm ± 3.0 cm
Largeur : 13.5 cm ± 1.0 cm
Hauteur : 8.0 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		0,071	Colis		
kg		0,132	Colis		
Colis	7,56	1	Colis	595 x 392 x 306	3419280022850
Couche		4	Colis		
Palette	181,44	24	Colis	1 200 x 800 x 1 986	

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