



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

| | |
|-------------------------------------|---|
| Dénomination réglementaire : | Pain |
| Descriptif produit : | Congelé. Précuit. À base de farine de blé, farine de blé malté. Carton de 14 pièces, soit 7,56 kg. |
| Conservation : | Congelé, -18°C, Congelé individuellement |
| Etat de préparation : | Précuit |
| Conditionnement : | Colis de 7.560 kg |
| Liste des ingrédients : | Ingrédients : Ingrédients : farine de BLÉ, eau, levain (farine de BLÉ, eau, gluten de BLÉ, farine de BLÉ malté), sel, levain de BLÉ dévitalisé déshydraté, 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 | 7 système métrique (+/- 2 cm) | Longueur/Profondeur de l'unité de consommation | 29 système métrique (+/- 3.5 cm) |
| Largeur de l'unité de consommation | 12 système métrique (+/- 2 cm) | | |

Atouts

Atout : 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

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 | | | | | | | |
| 1,022 | 241 | 0.9 | 0 | 49 | 1 | 2.7 | 7.9 | 1.2 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 8.78

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 | 30.24 | 0 | 4 | Colis | 4 | | |
| Pièce unitaire | 0.54 | 0 | 0.07 | Colis | | | |
| Palette | 181.44 | 226.598 | 24 | Colis | 24 | 1200x800x1980 | 13419280022857 |
| Colis | 7.56 | 8.432 | 1 | Colis | | 590x390x305 | |
| Pièce | 0.54 | 0 | 0.07 | Colis | | | |