



Petit pain cuit sur sole 100% cuit 50 g Bleu-Blanc-Cœur

Référence : 177 895

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Congelé. 100% cuit. Cuisson sur sole. A base de farine de lin jaune et de blé malté. Petit pain fariné forme rectangle. Carton de 150 pièces, soit 7,5 kg.
Dénomination réglementaire :	Petit pain 50g bleu-blanc-cœur cuit sur sole congelé
Type de produit	Surgelé - Congelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cuit
Durée de vie	365 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 7,5 kg.
Code douanier	19059030
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	France

Composition

Liste des ingrédients	Farine de BLE, eau, sel, farine de lin jaune, levure, GLUTEN de blé, farine de BLE malté, antioxydant (extrait naturel de romarin), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).
Absence de composants spécifiques	Sans huile de palme , Sans arête , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans sucre ajouté , Sans porc
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
-----------------------	---



PassionFroid
groupe pomona

Petit pain cuit sur sole 100% cuit 50 g Bleu-Blanc-Cœur

Référence : 177 895

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							
280	1 185	1,3	0,2	55,8	1,4	3,1	9,6	1,51
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	7,38	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Pain
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	50	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques

- Flore Totale : m = 10 000 ufc/g ; M = 100 000 ufc/g
- Moississures : m = 500 ufc/g ; M = 5 000 ufc/g
- Levures : m = 500 ufc/g ; M = 5 000 ufc/g
- E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
- Bacillus cereus : m = 100 ufc/g ; M = 1 000 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Sachet		0,007	Colis		
Pièce unit		0,007	Colis		
kg		0,133	Colis		
Colis	7,5	1	Colis	590 x 387 x 241	3419280043107
Couche		4	Colis		
Palette		28	Colis	1 200 x 800 x 1 840	

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