



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Petit pain 50g bleu-blanc-cœur cuit sur sole congelé
- 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.
- Conservation :** Congelé, -18°C, Congelé individuellement
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 7.500 kg
- Liste des ingrédients :** farine de BLÉ, eau, farine de lin jaune 1,1%, sel, levure, gluten de BLÉ, farine de BLÉ malté, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), antioxydant (extrait naturel de romarin)

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 alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Labels :** Bleu Blanc Cœur BBC

**Bio AB :**

**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 réduite - 5,5%

**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	3.5 système métrique (+/- 0.5cm)	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	10 système métrique (+/-1.5cm)
Largeur de l'unité de consommation	5.5 système métrique (+/-1cm)		

## 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							
1,158	273	1.8	0	54	1.4	3.2	8.7	1.4

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 4.83

**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	0	4	Colis	4		
Pièce unitaire	0.05	0	0.01	Colis			
Sachet	0.05	0	0.01	Colis			
Palette	210	256.496	28	Colis	28	1200x800x1830	
Colis	7.5	8.164	1	Colis		590x390x240	3419280043107