



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Petit pain au froment, cuit, surgelé
- Descriptif produit :** Surgelé. Cuit. Ø 12 cm. Prétranché. Petit pain au froment et à l'huile d'olive. Carton de 40 pièces, soit 4 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Layer packed
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 4.000 kg
- Liste des ingrédients :** FARINE DE FROMENT, eau, SEMOULE DE BLE DUR, huile d'olive, sel, levure, SEMOULE DE BLE, MALT D'ORGE, FARINE DE BLE MALTE, GERMES DE BLE, GLUTEN DE BLE, FARINE D'ORGE MALTEE, jus d'acérola concentré
- Simple congélation :** Non

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|--------------|
| farine de froment | Allemagne |

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** Allemagne
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 360
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Lait, Oeuf, Soja, Sésame
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc, 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 |
|--------------------------------------|-----------------------|-----------------------------|--------|
| Diamètres de l'unité de consommation | 0.12 système métrique | | |

Atouts

Atout : Pré-tranché pour une meilleure praticité d'utilisation et un gain de temps
Produit surgelé individuellement pour une meilleure maîtrise du coût portion

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 24H

Mise en œuvre : Avec décongélation, en chambre froide positive A 0+3°C, garnir le pain , puis sur grille ou plaque à pâtisserie à 160/180°C au four mixte, température stabilisée à 175/185°C jusqu'à petite coloration en chaleur sèche. Avec décongélation, en chambre froide positive A 0+3°C, snacker à la plancha coté mie avant de garnir en fonction des sorties

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 | | | | | | | |
| 1,162 | 275 | 3.1 | 0.5 | 50.8 | 0.4 | 0.01 | 9.7 | 1.6 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.13

Type de matières grasses : Olive

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 | 16 | 0 | 4 | Colis | 4 | | |
| Pièce unitaire | 0.1 | 0 | 0.03 | Colis | | | |
| Sachet | 2 | 0 | 0.5 | Colis | | | |
| Palette | 160 | 178 | 40 | Colis | 40 | 1200x800x2108 | |
| Colis | 4 | 4.45 | 1 | Colis | | 592x392x185 | 14009837002525 |

Volume (litre) : 40.958