



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Petit pain blanc surgelé précuit
Descriptif produit :	Surgelé. Précuit. A base de farine de blé. Carton de 150 pièces, soit 8,25 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Précuit
Conditionnement :	Colis de 8.250 kg
Liste des ingrédients :	farine (BLÉ; BLÉ malté); eau; levure; sel; GLUTEN DE BLÉ; agent de traitement de la farine (acide ascorbique); levure désactivée.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Farine	Union Europ.

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 62]
Durée de vie totale du produit (jours) :	360
Allergènes majeurs :	Gluten
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
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
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	120 système métrique (20)		

Atouts

Atout : Précuit pour une meilleure praticité d'utilisation et un gain de temps

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, sur tôle à pâtisserie à 200/250°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							
1,296	309	0.7	0.5	52	0.5	30	8.6	1.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 12.29

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	33	0	4	Colis	4		
Palette	231	254.66	28	Colis	28	1200x800x2168	
Colis	8.25	9.1	1	Colis		599x398x289	3461181383615
Pièce unitaire	0.06	0	0.01	Colis			3461180383616