



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 BLEU BLANC COEUR 50G
Descriptif produit :	Congelé. Précuit sur sole. À base de farine de blé, levain et malt d'orge. Carton de 180 pièces, soit 9 kg.
Conservation :	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Précuit
Conditionnement :	Colis de 9.000 kg
Liste des ingrédients :	Ingrédients : Ingrédients : farine de BLÉ*, eau, levain (farine de BLÉ*, eau), levure, sel de Guérande, levain de SEIGLE dévitalisé déshydraté*, malt d'ORGE*.* Ingrédients issus de l'agriculture biologique UE et non UE

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
farine de blé	Union Europ.

** 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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 05/03/2024 16:43

N° de version : 8.4

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Bio

Bio AB : Oui

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	4.5 système métrique (+/- 0.5 cm)	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	10.5 système métrique (+/- 2 cm)
Largeur de l'unité de consommation	6 système métrique (+/- 1 cm)		

Atouts

Atout : Un petit pain certifié agriculture biologique qui donne une réponse aux quotas de la loi Egalim

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, sur grille ou sur plaque à pâtisserie, au four à chaleur mixte stabilisée à 180/200°C jusqu'à petite coloration. Finir la cuisson 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							
1,003	237	0.7	0	48	1.1	2.9	8.1	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 11.57

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	36	0	4	Colis	4		
Pièce unitaire	0.05	0	0.01	Colis			
Palette	216	261.158	24	Colis	24	1200x800x1980	13419280061078
Colis	9	9.872	1	Colis		390x590x305	
Pièce	0.05	0	0.01	Colis			