

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Produit de boulangerie précuit et surgelé

Poids du produit :	290 g	Tolérance :	±10 g
Dimensions :	diamètre 30 cm	Tolérance :	± 2 cm
Saveur/Goût :	Délicat, typique du pain avec des notes d'huile d'olive extra vierge	Tolérance :	/
Texture :	Souple	Tolérance :	/

Ingrédients :

Farine de **blé** tendre de type "0", eau, levain frais (farine de **blé** tendre de type "0", eau), semoule de **blé** dur remoulue, assaisonnement (huile d'olive extra vierge (50%), huile de tournesol à haute teneur en acide oléique (49,9 %), arôme naturel de romarin (0,1%)), sel, farine de riz, levure de bière, farine de **blé** tendre maltée.



CONSEILS DE CONSERVATION

DDM : 365 jours	Primaire	Secondaire	Tertiaire
Durée de conservation	12 mois	4 jours	/
Température de conservation °C	-18°C	+4°C	/
Méthode de conservation	Surgelé	Réfrigéré	/

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ

Allergènes : gluten
Contamination croisée : œuf, lait, soja, fruits à coques (noix, noisettes, amandes), sésame, moutarde, lupin

Soumis à étiquetage OGM :	Non	Produit sans alcool (à l'exclusion du vinaigre) :	Oui
Produit ionisé :	Non	Produit sans porc :	Oui
Convient à une alimentation Végétarienne :	Oui	Présence de présure animale :	Non
Produit certifié Halal:	Non		

CONSEILS D'UTILISATION

Placer le produit congelé dans un four préchauffé à 220°C/240°C pendant 5/6 minutes.
 Vous pouvez également le décongeler pendant 12 heures maximum à +4°C.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

	1290 kJ	/	309 kcal
Energie			
Matières grasses	7,4		g
Dont acides gras saturés	0,9		g
Glucides	49		g
Dont sucres	0,8		g
Protéines	9,7		g
Sel	1,6		g

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Microorganismes à 30 °C	100 ufc/g
B. cereus	100 ufc/g
Coliformes totaux	100 ufc/g
E. coli β glucuronidase positive	10 ufc/g
Enterobacteriaceae	100 ufc/g
Levures	100 ufc/g
Moisissures	100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g
Salmonelle spp	Absence dans 25g

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	CARTON		
Code article	1120BROMF30		
Gencod EAN13 ou 14	3520730035587		
Origine produit	Italie		
Code emballer / Estampille sanitaire	/	/	/
Code de nomenclature douanière	19059080		

PCB (nombre de pièces/carton)	12 pièces de 290 g
Emballage primaire	Sachet bleu clair en HDPE 2
Poids net carton (kg)	3,48
Poids brut carton (kg)	3,89
Dimensions cartons (L x l x h en mm)	120 x 80 x 195
Palettisation	48 cartons (6 couches de 8 cartons)
Poids brut palette (kg) (palette comprise)	212
Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 195

Inscription n° de lot	Colis et palette			
Inscription date de production	/			
EAN128	Carton	Non	Palette	Oui

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.