

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pain spécial gratiné garni de lardons et de crème fraîche, produit précuit.

Saveur / Goût	Goût de pâte à pain garni de crème et de lardons	Tolérance(s)	/
Texture	Pâte à pain	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 12 mois à - 18°C

Après décongélation, conserver à +4°C et consommer sous 12 heures.

Bien refermer le sachet plastique et le carton après avoir entamé le carton et l'utiliser rapidement.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Après décongélation 1h, cuisson :

- Au four traditionnel : 7 min 180°C

- Au Merrychef : 45s à 250°C, ventilateur à 70%, micro-ondes à 88%

Sans décongélation, cuisson :

- Au four traditionnel : 14min à 165°C

- Au Merrychef : 2min à 200°C, ventilateur à 10%, micro-ondes à 100%

INGREDIENTS

Pâte (50%) : Farine de **blé**, eau, semoule de **blé** dur, huile d'olive, levure, sel, sucre, extrait d'acérola, levure désactivée
 Garniture (50%) : **Mozzarella** (contient du **lait**), lardons fumés 13% (poitrine de porc (origine : France), sel, arômes naturels, ferments), **crème fraîche** (contient du **lait**) 12%, **emmental** (contient du **lait**)

Allergène(s): Gluten, Lait.

Contamination(s) croisée(s): Fruits à coques (Fruits à coque), Graines de sésame, Œufs, Soja.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	NON
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	NON	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	OUI	Contient de la présure animale	NON		

- **Origine produit fini**: France - **Code emballer**: EMB 59 271 A

- **Origine de la viande**: France

- **Label(s) qualité**: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1268	Energie (kcal)	303
Matières grasses (g)	16	dont acides gras saturés (g)	9,2
Glucides (g)	26	dont sucres (g)	1,0
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	13
Sel (g)	1,5		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Bacillus cereus	< 100 ufc/g	E. coli	< 10 ufc/g
Staphylocoques à coag +	< 100 ufc/g	Salmonelle	Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g si présence dans < 100 ufc/g	Moisissures	< 500 ufc/g
Levures	< 500 ufc/g	ASR (46°C)	< 100 ufc/g
Flore aérobies mésophile	< 10 000 ufc/g	Ration Flore aérobie / flore lactique	< 100

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 24 pièces			
	Unité	Carton	Palette	
Nature emballage	Sac plastique en PEHD	Carton	/	
EAN 13 ou 14	/	13429711500885	/	
Poids net (Kg)	180 g (+/- 10 g)	4,32	242	
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/	
Poids brut (Kg)	/	4,77	290	
Dimensions L x l x h (mm)	120 x 150 (+/- 10)	389 x 289 x 248	1200 x 800 x 1890	
EAN 128	/	OUI	OUI	
Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	1344	8	7	56

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