

Cod C799C
EAN13: 8436017117370
DUN14: 18436017117377
DUN14 Palette: 28436017117374

Description du produit

Pain partiellement précuit et surgelé

Ingrédients

Farine (BLÉ 97% , SEIGLE 3%), eau, levain de BLÉ, sel, levure, enzymes.



Critères microbiologiques

Comptage de micro-organismes	Coliformes 30°C	E.coli	Salmonella	S. aureus	Moisissures
<100.000 ufo/g	<1000 ufc/g	Absence/g	Absence/25g	Absence/g	Absence

Critères chimiques

Aflatoxine B1	Aflatoxines totales	Ocratoxine	DON	Zéaralénone	Toxines (T2 et HT)	Cadmium	Plomb	Mélatamine	Acrylamide
<2µg/Kg	<4µg/Kg	<3µg/Kg	<500ppb	<50µg/Kg	absence	<0.2mg/Kg	<0.2mg/Kg	<2.5mg/Kg	< 50 µg/kg

Caractéristiques

Poids Precuit (g)	Poids Cuit (g)	Longueur (cm)	Longueur (cm)	Hauteur (cm)
295±25	250	46,5±2,5	9,5±1	

Valeurs alimentaires par 100g de produit (précuit)

Valeur énergétique (KJ/Kcal)	Humidité (g)	Protéines (g)	Glucides (g)	Sucres (g)	Lipides (g)	Acides gras saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sel (g) (g)
965 / 228	41,48	6,40	46,80	0,80	0,90	0,20	3,30	1,10

Description de l'emballage et de palettisation

Dimensions carton (mm)	Carton poids net (g)	Carton poids brut (g)	Unités par carton	Dimensions palette (mm)	Hauteur max. (m)	Cartons par couche	Couches par palette	Cartons par palette	Unités par palette
600x398x263	6 195	6 828	21	800x1200	2	4	7	28	588

Matériel d'emballage

HDPE

Instructions

Conservation Le produit doit être conservé dans son emballage à -18 ° C (±3). Une fois décongelé, ne pas recongeler.

A consommer de préférence avant le 12 mois (Voir étiquette)

Decongeler 20 minutes à température ambiante

Cuisson 17 minutes à 200°C

Cod C799C
EAN13: 8436017117370
DUN14: 18436017117377
DUN14 Palette: 28436017117374

Liste des allergènes

(-)absence (+) présence			
Allergènes	Ingrédient	Possible contamination croisée (en ligne)	Possible contamination croisée (en usine)
Céréales contenant du gluten et des produits dérivés	+	+	+
Crustacés et produits à base de crustacés	-	-	-
Poisson et produits à base de poisson	-	-	-
Oeufs et produits à base d'oeufs	-	-	-
Arachides et produits á base d'arachide	-	-	-
Soja et produits à base de soja	-	+	+
Lait et produits laitiers y compris lactose	-	-	-
Fruits à coque et dérivés	-	+	+
Céleri et produits dérivés	-	-	-
Moutarde	-	-	-
Grains de sésame et dérivés	-	+	+
Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10mg/kg, 10mg/l exprimés en SO2	-	-	-
Lupins et produits dérivés	-	-	-
Mollusques et produits dérivés	-	-	-

Produit sans OGM

Utilisation prévue

Pour toute la population en général, sauf les personnes intolérantes au gluten et les personnes allergiques (Voir allergènes detable)

Codage par lots

codification par lots

Informations sur le produit cuit

Valeurs alimentaires par 100g de produit (cuit)

Valeur énergétique (KJ/Kcal)	Protéines (g)	Glucides (g)	Sucres (g)	Lipides (g)	Acides gras saturés (g)	Fibres alimentaires (g)	Sel (g) (g)
1082 / 259	7,27	53,18	0,91	1,02	0,23	3,75	1,25

% Apport de reference défini pour un adulte type de 2.000 Lcal/8.400 KJ selon le reglement 1169/2011

Portion (g)	Valeur énergétique (%RDA	Protéines %RDA	Glucides %RDA	Sucres %RDA	Lipides %RDA	Acides gras saturés %RDA	Fibres alimentaires %RDA	Sel (g) %RDA
100	12,93%	14,55%	20,45%	1,01%	1,46%	1,14%	15,00%	20,83%

Allégations

Source de fibres. NUTRI-SCORE B.

Legislation

Les produits d'Artadi Alimentación sont conformes à la législation en vigueur, laquelle est contenue dans un document disponible sur demande.