



DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pain spécial gratiné garni de crème et de lardons, produit précuit et surgelé

Goût : goût de pâte à pain garni de crème et de lardons

Forme : ovale

Texture : pâte à pain

Calibre : poids unitaire 180g (+/-10g), dimensions 12 x 15cm (+/-1cm)

Composition : Pâte (57%) : Farine de **blé**, eau, semoule de **blé** dur, levure, sel, émulsifiant : E472e (100% colza), antioxydant : E300, levure désactivée.

Garniture (43%) : **Crème** fraîche (33%) (**crème** fraîche pasteurisée, **ferments lactiques**), lardons fumés (22%) (poitrine de porc, sel, dextrose, arôme, acidifiant : E330, conservateurs : E316 et E250), substitut de fromage (eau, huile végétale non hydrogénée (palme), protéines de **lait**, amidon, sel, émulsifiants : E339 et E331, conservateur : E200, colorant : E160, amidon), mozzarella (**lait** standardisé enrichi, sel, **ferments lactiques**, conservateur : E260), emmental (**lait** de vache, sel, **ferments lactiques**, antiagglomérant : féculé de pomme de terre). (% exprimés sur la quantité de garniture).

Allergènes : gluten, produits laitiers

Contamination croisée : œufs, fruits à coques, soja, sésame

Soumis à étiquetage OGM : NON

Convient à une alimentation Halal : NON

Convient à une alimentation Végétarienne (sans viande ni poisson) : NON



CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Bacillus cereus	<1000 ufc/g
E. coli	<10 ufc/g
Staphylocoques à coag. +	<100 ufc/g
Salmonelle	Absence dans 25g
Listeria monocytogenes	<10 ufc/g
Moisissures	<500 ufc/g
Levures	<500 ufc/g
ASR (46°C)	<100 ufc/g
Flore aérobique mésophile	<10000

CONSEILS DE CONSERVATION :

DDM : 12 mois à -18°C

Après décongélation à +4°C : 12 heures.

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

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1529 KJ / 368 Kcal
Matières grasses	27g
<i>Dont Acides Gras Saturés</i>	14g
Glucides	21g
<i>Dont Sucres</i>	<0.5g
Protéines	9.4g
Sel	1.5g

CONSEILS D'UTILISATION :

Décongeler le produit 30 min. à température ambiante.
Cuire 4 min. à 180°C.

▶▶▶▶▶ INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE ▶▶▶▶▶

Unité de vente	Carton
Code article	061FOZLARD
Gencod EAN13 ou 14	13429711500731
Origine produit	France
Code emballer / Estampille sanitaire	EMB 59 271 A
Code de nomenclature douanière	19059090

Inscription n° de lot	Palette + carton
Inscription date de production	Carton
EAN128	Palette + carton

PCB (nombre de pièces/carton)	24
Emballage primaire	Sac plastique en PEHD
Poids net carton (kg)	4.32
Poids brut carton (kg)	4.79
Dimensions cartons (mm)	389 x 289 x 248
Palettisation	56 colis (7 couches de 8)
Poids brut palette (palette comprise 25kg)	283
Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 189