

FICHE TECHNIQUE PRODUIT



				Famille de produit:		BOULANGERIE	
				Sous famille:		Pains sandwiches à Découvrir	
				Code catalogue :		9958	
				Dénomination commerciale produit *:		Buns Américain sésame 5 pouces	
				Désignation légale de vente produit *:		Pain de mie rond décoré de graines de sésame- cuit surgelé	
Etat du produit		Cocher les cases correspondantes		Les + produits :			
cru		Process		Les "buns", petits pains de mie ronds sont largement utilisés en sandwiches de type "hamburger" mais on peut les garnir avec toutes sortes de produits. Ils peuvent être consommés froids également.			
pré-poussé		à décongeler	X				
pré-cuit sur sole		à faire pousser					
pré-cuit		prêt à cuire					
cuit	X			Poids cru/pré-cuit unitaire net (kg) :		Code produit Fedipat:	2139
				Poids cuit unitaire net (kg): 0,082 +/- 0,002 kg			
Liste d'ingrédients : Farine de BLE (avec Calcium, fer, niacine, thiamine), eau, sucre, levure, huile de colza, graines de SESAME 2%, sel, émulsifiants E472e, stabilisants: E516, agents de traitement de la farine: E300							
Conseils de remise en œuvre *: Laisser décongeler 2h en chambre froide (+4°C)							
Conditionnement:				Dimensions du produit (mm) et tolérances:		Date de Durabilité minimale et conditions de conservation du produit surgelé * (DDM) (en jours):	
Nombre d'unités/ carton* :		24	Longueur :		365 jours à -18°C		
Nombre de sachets par carton:			Largeur :				
Nombre d'unités par sachet :			Hauteur :		44 +/- 3		
Poids net carton (kg):		1,97	Circonférence :		3 jours à +4°C sachet fermé		
Poids brut carton (kg):		2,35	Diamètre :		Ne pas recongeler un produit décongelé		
Palettisation:				Emballage (matière, couleur, poids, épaisseur, dimensions):			
Nombre de couches/palette :		18	Primaire:		Poids approx (kg)	Matériau, couleur, épaisseur, recyclable	Dimensions (mm) (extérieur pour le carton)
Nombre de cartons par couche:		4	sachet plastique			PEHD transparent	
Nombre de cartons par palette:		72					
Poids net de la palette (kg) :		144	Secondaire:				
Poids brut de la palette (kg) :			carton				600 x400x100
Hauteur de palette (m):		1,95					
Type de palette :		europa	Tertiaire:				
Accessoires (fève, cuillères,...):		N/A	palette		25	bois	800 x1200
MERCI DE NE PAS COMPLETER				Intolérance nutritionnelle *:			
DLUO à Réception acceptable par la plate-forme				Adapté pour :		oui / non	
DLUO à la Vente acceptable par la plate-forme				Végétariens		oui	
				Végétaliens		oui	
				Allergènes Majeurs :		** oui / non	
				Céréales contenant du gluten		oui	
				Crustacés		non	
				Œufs		non	
				Poisson		non	
				Arachide		non	
				Soja		non	
				Lait et produits laitiers		non	
				Fruits à coque		non	
				Céleri		non	
				Moutarde		oui	
				Sésame		oui	
				Sulfite et dioxyde de soufre (>10)		non	
				Lupin		non	
				Mollusques		non	
				Présence :			
				Alcool		non	
				Viande de porc et dérivés		non	
				Farine de blé (%)		%	
				* : présence dans le produit			
Valeurs nutritionnelles :				Peut contenir des traces de :			
Paramètres issus du calcul		g/ pour 100g de produit tel que vendu	g/ pour 100g de produit tel que consommé	Lait, œuf			
Valeur nutritionnelle (kcal)		276	276				
Valeur nutritionnelle (kJ)		1165	1165				
Protéines		10,70	10,70				
Glucides assimilables		47,00	47,00				
Somme des sucres		7,90	7,90				
Matières grasses totales		4,40	4,40				
Acides gras saturés		0,60	0,60				
Acides gras trans							
Acides gras insaturés							
Acides gras monoinsaturés							
Acides gras polyinsaturés							
Cendres							
Fibres alimentaires							
Sodium / Sel		1,10	1,10				
Ionisation:		OGM: Non étiquetable conformément aux règlements CE 1829 et 1830/2003					
non		sans OGM					
Critères physico-chimiques:				Codification du numéro de lot et signification:			
Humidité:							
Aw:							
Matière grasse animale (%):							
Matière grasse végétale (%):							
Critères organoleptiques:				Code à barres GS1-128 sur étiquette carton :			
Aspect							
Couleur							
Odeur							
Goût							
Texture							
				Ean colis: 5413056034892			
				Nomenclature douanière :			
				19059070			
Date de création:		12/10/21-CC		Critères microbiologiques (cfu/g) :			
Validé par (Fedipat):		Service Qualité		Germes		Cible	
Date de dernière révision:				Flores totales			
				Enterobactéries			
				Salmonelle			
				Listeria			
				Levures			
				E. coli			
				Staphylocoques à coagulase + ASR			