

FICHE TECHNIQUE PRODUIT



Famille de produit:	BOULANGERIE	 Le fédérateur du gâteau
Sous famille:	Pains sandwiches à Découvrir	
Code catalogue :	9958	
Désignation commerciale produit *:	Buns Americain 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	<input type="checkbox"/>	Process	
préposé	<input checked="" type="checkbox"/>	à décongeler	X
précuít sur sole	<input type="checkbox"/>	à faire pousser	
précuít	<input type="checkbox"/>	prêt à cuire	
cuit	X	Poids cru/précuit unitaire net (kg) :	
		Poids cuit unitaire net (kg): 0,082 +/- 0,002 kg	Code produit Fedipat: 2139

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	365 jours à -18°C
Nombre de sachets par carton:		
Nombre d'unités par sachet :		44 +/- 3
Poids net carton (kg):	1,97	Durée et conditions de conservation après remise en œuvre (en jours) :
Poids brut carton (kg):	2,35	3 jours à +4°C sachet fermé
		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	Tertiaire:			
Type de palette :	europe	palette	25	bois	800 x1200

MERCI DE NE PAS COMPLETER	Intolérance nutritionnelle *:
DLUO à Réception acceptable par la plate-forme	Adapté pour : oui / non
	Végétariens oui
DLUO à la Vente acceptable par la plate-forme)	Végétaliens oui
	Allergènes Majeurs : ** oui / non
	Céréales contenant du gluten oui
	Crustacés non
	Œufs non
	Poisson non
	Arachide non
	Soya non
	Lait et produits laitiers non
	Fruits à coque non
	Céleri non
	Moutarde non
	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

Critères physico-chimiques:	Peut contenir des traces de :
Humidité:	Lait, œuf
Aw:	
Matière grasse animale (%):	
Matière grasse végétale (%):	
	Codification du numéro de lot et signification:

Critères organoleptiques:	Code à barres GS1-128 sur étiquette carton :		
Aspect	Ean colis: 5413056034892		
Couleur			
Odeur			
Gout			
Texture	Nomenclature douanière : 19059070		
Date de création:	Critères microbiologiques (cfu/g) :	Cible	Germes
12/10/21-CC	Germes		
Validé par (Fedipat):	Flore totale		Levures
Service Qualité	Enterobactéries		E. coli
Date de dernière révision:	Salmonelle		Staphylococques à coagulase +
	Listeria		ASR