

FICHE TECHNIQUE

DONNÉES DU PRODUIT

Référence: 65543

Dénomination commerciale: PAIN DE TRANCHÉ RICHE EN PROTÉINES (6u)

Dénomination légale: Pain de mie cuit hyperprotéiné

Code EAN carton: 8424465655438

Code EAN pack: 8424465934663

Code EAN unitaire: 8424465934670

INFORMATIONS SUR LE PRODUIT

► DURÉE DE VIE

Durée de vie primaire: 365 jours

Durée de vie secondaire: 10 jours à température ambiante

**La durée de vie du produit peut varier en fonction des conditions de stockage, de préparation et d'exposition du produit fini.*

► INDICATIONS DE CONSERVATION ET DE PRÉPARATION

Conservation: Conserver à une température de -14,0 °C. Ne pas recongeler après décongélation.

Préparation: Décongeler: 1 heures à température ambiante

Pousser: -

Cuire à: -

Conseils de mise en oeuvre: Conserver à -14 °C. Ne pas surgeler à nouveau après décongélation. Décongeler 60 minutes à température ambiante. A consommer dans les 5 jours après décongélation.

**Les temps de cuisson et de décongélation sont approximatifs selon les conditions et la température des locaux.*

► LISTE DES INGRÉDIENTS

Ingrédients:Eau, farine de BLÉ complet, mélange de céréales et graines (29,6%) (graines de lin, tournesol, SOJA, GLUTEN de BLÉ, fibre de BLÉ et SEIGLE et flocons de AVOINE), levure, pâte levain inactif du BLÉ, sel, farine d'ORGE malté.

Peut contenir des traces de:Sesamo et moustarde

► SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

	Présence comme ingrédient	Présence comme trace
Céréales contenant du gluten	X	-
(ou leurs souches hybridées et produits dérivés)		
Blé	X	-
Seigle	X	-
Orge	X	-
Avoine	X	-
Épeautre	-	-
Kamut	-	-
Crustacés et produits à base de crustacés	-	-
Oeufs et produits à base d'oeufs	-	-
Poisson et produits à base de poisson	-	-
Arachides et produits à base d'arachides	-	-
Soja et produits à base de soja	X	-
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	-	-
Fruits à coque et produits dérivés	-	-
Amandes	-	-
Noisettes	-	-
Noix	-	-

	Présence comme ingrédient	Présence comme trace
Noix de cajou	-	-
Noix du Brésil	-	-
Pistaches	-	-
Noix de pécan	-	-
Noix de Macadamia ou du Queensland	-	-
Céleri et produits à base de céleri	-	-
Moutarde et produits à base de moutarde	-	X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	X
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations >10mg/kg ou 10mg/litre en termes de SO ₂	-	-
Lupin et produits à base de lupin	-	-
Mollusques et produits à base de mollusques	-	-

➤ DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100g

	Produit prêt à être consommé	Produit emballé
Énergie	1126 kJ	-
	268 kcal	-
Matières grasses	7,8 g	-
dont:		
- acides gras saturés	1,3 g	-
- acides gras mono-insaturés	-	-
- acides gras polyinsaturés	-	-
- acides gras trans	-	-
- acides gras Oméga-3	-	-
Glucides	29 g	-
dont:		
- sucres	1,7 g	-
Fibres Alimentaires	9,6 g	-
Protéines	16 g	-
Sel	1,1 g	0,00 g
Sodium	440 mg	-
Cholesterol	-	-

*Les valeurs nutritionnelles du produit prêt à être consommé ont été renseignées conformément à nos indications de préparation dans la section des conseils de mise en oeuvre.

➤ POIDS, MESURES ET TOLÉRANCES

Produit emballé	Minimum	Moyen	Maximum
Poids (g)	400	400	400
- Pâte (g)		400	
- Garniture (g)		-	
- Nappage (g)		-	
- Décor (g)		-	
Longueur / Diamètre (mm)	180	190	200
Largeur (mm)	105	115	125
Hauteur (mm)	95	105	115

Poids approximatif produit cuit 400 g

Poids pack -

*Le poids du produit cuit peut varier en fonction des conditions de cuisson du produit fini.

➤ CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT PRÊT À ÊTRE CONSOMMÉ

Couleur: -

Odeur: -

Goût: -

Apparence: -

*Les caractéristiques organoleptiques du produit peuvent varier en fonction des conditions de stockage, de préparation et d'exposition du produit fini.

➤ SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES DU PRODUIT EMBALLÉ

	n	c	m (ufc/g)	M
Nombre de colonies aérobies	1	-	10e4 ufc/g	-
Nombre de colonies anaérobies	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totaux	1	-	10e2 ufc/g	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Staphylocoques à coagulase positive</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i> présumé	-	-	-	-
<i>Clostridies réductrices de sulfite</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Moisissures	-	-	-	-
Levures	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	1	-	-	10e2 ufc/g

*Non-déecté

n → nombre d'unités dans l'échantillon.

c → nombre d'unités dans l'échantillon, dont le nombre de bactéries pourrait être compris entre m et M. L'échantillon sera considéré acceptable si les autres unités ont un nombre de bactéries inférieur ou égal à m.

m → valeur seuil du nombre de bactéries. Le résultat sera considéré comme satisfaisant si toutes les unités qui composent l'échantillon ont un nombre de bactéries égal ou inférieur à m.

M → valeur limite du nombre de bactéries. Le résultat sera considéré insatisfaisant si une ou plusieurs unités qui composent l'échantillon ont un nombre de bactéries égal ou supérieur à M.

INFORMATION DE CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

➤ EMBALLAGES

	Carton	Étiquette	Scotch	Sachet
Poids approximatif (g)	300,00	1,00	-	8,00
Dimensions internes (mm)	-	-	-	-
Dimensions externes (mm)	390x200x230	100x100x0	-	540x250x0
Matériau	KM CS	SAT+ADH	-	PEBD
Epaisseur (mm)	4,00	-	-	-
Couleur (mm)	Marron	Blanc	-	Transparent
Recyclable*	+	+	-	+

➤ AUTRES EMBALLAGES

	EC65543CL	-	-	-	-	-	-
Poids approximatif (g)	2,00	-	-	-	-	-	-
Dimensions internes (mm)	0x0x0	-	-	-	-	-	-
Dimensions externes (mm)	5x2x0	-	-	-	-	-	-
Matériau	PAP+PLS	-	-	-	-	-	-
Epaisseur (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Couleur	Transparent	-	-	-	-	-	-
Recyclable*	N	-	-	-	-	-	-

*+=Oui / -=Non

► PALETTISATION

Carton



Unités

6

Poids net (kg)

2,4

Poids brut (kg)

2,7

Palette



Cartons/couche

12

Couches

8

Total cartons

96

Poids (kg)

284

Hauteur (m)

1,99

Type de palette

-

IMAGE DU PRODUIT PRÊT À ÊTRE CONSOMMÉ



CERTIFICATIONS ET CLAIMS OU LABELS DE COMMUNICATION

► CERTIFICATIONS:

► CLAIMS OU LABELS DE COMMUNICATION:

RÉGLEMENTATION APPLICABLE

- Règlement (CE) 852/2004, et modifications ultérieures, concernant l'hygiène des produits alimentaires.
- Règlement (CE) 2073/2005, et modifications ultérieures, concernant les critères microbiologiques applicables aux produits alimentaires.
- Règlement (CE) 396/2005, et modifications ultérieures, concernant les limites maximales de résidus de pesticides dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale.
- Règlement (UE) 915/2023, et modifications ultérieures, fixant la teneur maximale de certains contaminants dans les produits alimentaires.
- Règlement (UE) 1169/2011, et modifications ultérieures, concernant les informations sur les denrées alimentaires fournies au consommateur.
- Règlement (CE) 1333/2008, et modifications ultérieures, sur les additifs alimentaires.
- OGM (Organisme Génétiquement Modifié) et Radiations Ionisantes: Les matières premières utilisées dans la préparation de ce produit n'ont pas été traitées avec des rayonnements ionisants et ne contiennent ni ne proviennent d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) et ne nécessitent donc pas d'étiquetage spécial. Législation applicable:
 - Règlement (CE) 1829/2003, et modifications ultérieures, sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.
 - Règlement (CE) 1830/2003, et modifications ultérieures, concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés.

Toute copie imprimée peut être obsolète.