

<b>BRIOCHE NANTERRE AUX PRALINES</b>	<b>Poids tel que vendu</b>	410G
	<b>Poids cuit indicatif</b>	400G
	<b>Famille</b>	Viennoiserie précuite surgelée

<b>Code produit</b>	<b>23018</b>	<b>EAN 13</b>	3511242301802
		<b>EAN colis</b>	13511242301809

 <i>(photos non contractuelles)</i>	<b>Description du produit</b>
	<b>22 Brioches nanterre aux pralines, 410g, précuites surgelées en moule papier</b>

<b>INGREDIENTS</b>	Farine de <b>blé</b> , pralines concassées 20% (sucre, <b>amandes</b> 12%, sirop de glucose, gélifiant : E414, colorants : carotènes végétaux - carmins, arôme naturel), <b>œuf</b> , <b>beurre</b> 12%, eau, sucre, levure, sel, <b>gluten</b> de <b>blé</b> , farine de <b>blé</b> malté, germe de <b>blé</b> . Traces éventuelles de : <b>Soja, sésame et sulfites</b> .
--------------------	--

<b>REMISE EN ŒUVRE</b> <i>(à adapter selon le matériel)</i>	Sortir les brioches et les laisser décongeler 15 minutes au minimum sur échelle. Préchauffer le four à 190°C. Cuire au four rotatif à 150°C, 6 à 8 minutes sans buée (oura fermé).
--	--

<b>COMPOSITION NUTRITIONNELLE</b> <i>(calculée en g/100g de produit tel que vendu)</i>	<b>Valeur énergétique (kJ)</b>	378	<b>Glucides</b>	51
	<b>Valeur énergétique (kcal)</b>	1588	<i>dont sucres</i>	22
	<b>Matières grasses</b>	14	<b>Protéines</b>	9,7
	<i>dont acides gras saturés</i>	7,8	<b>Sel</b>	1,0

<b>INFORMATIONS MICROBIOLOGIQUES</b>	<b>Staphylocoques à coagulase positive</b>	<100 UFC/g	<b>Bacillus cereus</b>	<500 UFC/g
	<b>Escherichia coli</b>	<10 UFC/g	<b>Salmonelle</b>	Abs/25g

<b>Conditionnement</b>	<b>Emballage</b>	<b>Carton</b> 585x388x333		<b>Sache PEHD bleue</b>			
	<b>Nombre de produits / colis</b>	<b>Poids net du colis (kg)</b>	<b>Poids brut du colis (kg)</b>	<b>Conservation</b>		<b>Température de stockage</b>	
						- 18° C	
	22	9,02	9,8			<b>DDM (en jours)</b>	
		365					
<b>Palettisation</b>	Palette CHEP 80 x 120 cm	<b>Nb colis / couche</b>	4	<b>Nombre de couches</b>	5	<b>Nb colis / palette</b>	20

<b>OGM</b>	<i>Au meilleur de nos connaissances et sur la base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit ne contient aucun ingrédient provenant d'OGM, conformément au règlement n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE. Le produit ne doit pas être étiqueté comme OGM</i>
------------	---

<b>IONISATION</b>	<i>Au meilleur de nos connaissances et sur la base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit et ses ingrédients ne sont pas traités par irradiation/ionisation.</i>
-------------------	--