

Code
13402**DOUBLE MORICETTE® X 70**

Gencod : 3 58 108 25008 02

Descriptif et caractéristiques produits

Pains spéciaux en pâte à bretzel (produit brioché légèrement salé) en forme de briochette, cuits surgelés.

Poids net unitaire (g)	120 +/-5
Poids brut unitaire (g)	-
Longueur (cm)	23 à 26
Largeur (cm)	6 +/- 0,5
Hauteur (cm)	5 +/-0,5



Caractéristiques microbiologiques (Règlement CE N° 2073/2005 et source FCD)

Microorganismes à 30°C (germes / g)	10 000
Levure (germes / g)	500
Moisissures (germes / g)	500
E Coli (germes / g)	10
Bacillus cereus (germes / g)	100

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Energie	1220 kJ 289 kcal
Matières grasses	6,5 g
dont acides gras saturés	0,52 g
Glucides	47,5 g
dont sucres	4,7 g
Fibres	3,4 g
Protéines	8,5 g
Sel	1,1 g

Condition de conservation

12 mois à -18°C

Conditionnement et emballage

Pièces / colis	70
Poids net du colis (Kg)	8.40
Poids brut du colis (Kg)	9.24

Emballage primaire	Sachet plastique alimentaire
Emballage secondaire	
Emballage tertiaire	-
Dimensions du colis (mm)	600 x 400 x 288

Code
13402**DOUBLE MORICETTE® X 70****Palettisation**

Carton / couche	4
Couche / palette	6
Colis / palette	24
UV / palette	1 680
Poids net / palette (Kg)	201.6
Poids brut / palette (Kg) (y compris palette)	245.86
Dimensions palette (palette incluse) L x l x h (en mm)	1200 x 800 x 1878

Ingrédients

Farine de **BLE**, eau, huile de colza, farine de **BLE** fermentée, **GLUTEN** de **BLE**, levure, sel, farine de **BLE** malté, sucre, correcteur d'acidité : hydroxyde de sodium, farine de germes de **BLE** stabilisé, levure désactivée.

Origines matières premières animales carnées

-

Allergènes

Contient : gluten. Peut contenir des traces de lait, œuf, soja, graines de sésame, fruits à coque.

OGM

Ce produit est exempt d'ogm étiquetables conformément aux règlements Européens CE1829/2003 et 1830/2003.

Ionisation

Ce produit ne contient pas de matières premières ionisées

Conseils de mise en œuvre

Sortir le produit du sachet et le laisser décongeler à température ambiante pendant environ 1 heure. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Les données de cette fiche technique sont valables à ce jour et susceptibles de modifications.