

## 4082 02 • PLAQUES DE PAIN DE MIE PANACHÉES « TOUTES EN CLASSIQUES »



4 UV / colis  
5 plaques / Variété



5 kg



300X400 mm



Surgelé

Fabriqué à Agen, au coeur du Lot et Garonne

- Plaques de pain de mie de campagne
- Plaques de pain de mie à la tomate
- Plaques de pain de mie au cacao et au malt
- Plaques de pain de mie aux céréales
- 1 paquet de 5 tranches par référence.



Date de mise à jour :  
07/08/2018

### PLAQUES DE PAIN DE MIE PANACHEES « TOUTES EN CLASSIQUES », SURGELEES

**Plaques de pain de mie de campagne :** Pain de campagne de couleur beige, goût caractéristique du pain de campagne, texture moelleuse.

**Plaques de pain de mie à la tomate :** Pain de mie de couleur orangée (tomate), léger goût de tomate, texture fondante et moelleuse du pain de mie.

**Plaques de pain de mie au cacao et au malt :** Pain de mie de couleur noire, goût caractéristique du pain malté, légère note d'amertume du cacao, texture moelleuse.

**Plaques de pain de mie aux céréales :** Pain caractéristique du pain de mie avec des inclusions de céréales, couleur ambrée du pain due aux céréales, texture croquante des céréales et pain de mie fondant, présence d'avoine, de millet, de lin, de maïs, de farine de blé et de farine de seigle.

### COMPOSITION

#### Ingrédients

##### **Pain de mie de campagne :**

Farine de **blé** (contient farine de **blé** malté), eau, farine de **seigle** 8,7% (farine de **seigle**, farine de **blé**, **gluten** de **blé**, farines d'**orge** maltée et de **blé** torrifiés), huile de tournesol, levure, sel, sucre, farine de fève, **gluten** de **blé**, malt d'**orge** 0,18%, acidifiant : E330, émulsifiants : E471 et E481, antioxydant : E300.

(% exprimé par rapport au pain de mie de campagne)

Présence de : **gluten**.

Traces éventuelles de : lait, œuf, soja, fruits à coque, graine de sésame, céleri

##### **Pain de mie à la tomate :**

Farine de **blé** (contient farine de **blé** malté), eau, concentré de tomates 10,7%, huile de tournesol, levure, sucre, lait écrémé en poudre, sel, farine de fève, **gluten** de **blé**, origan, émulsifiants : E471 et E481, basilic, antioxydant : E300.

(% exprimé par rapport au pain de mie à la tomate)

Présence de : **gluten**, lait.

Traces éventuelles de : œuf, soja, fruits à coque, graine de sésame, céleri, moutarde.

##### **Pain de mie au cacao et au malt :**

Farine de **blé** (contient farine de **blé** malté), eau, huile de tournesol, remoulage de **blé**, poudre de cacao maigre alcalinisé 2%, sucre, farine de fève, **gluten** de **blé**, sel, levure, malt d'**orge** 0,18%, émulsifiants : E471 et E481, antioxydant : E300.

(% exprimés par rapport au pain de mie au cacao)

Présence de : **gluten**.

Traces éventuelles de : lait, œuf, soja, fruits à coque, graine de sésame, céleri.

##### **Pain de mie aux céréales:**

Farine de **blé** (contient farine de **blé** malté), eau, préparation aux céréales 14,5% (**avoine**, millet, lin, maïs, farine de **froment**, **gluten** de **blé**, sel, farine de **seigle**), huile de tournesol, levure, sucre, lait écrémé en poudre, farine de fève, **gluten** de **blé**, émulsifiants : E471 et E481, malt d'**orge**, acidifiant : E330, sel, antioxydant : E300.

(% exprimé par rapport au pain de mie aux céréales)

Présence de : **gluten**, lait.

Traces éventuelles de : œuf, soja, graine de sésame, céleri, fruits à coque, moutarde.

#### OGM

Absence d'OGM certifiée dans le produit au sens des directives 1829/2003 et 1830/2003.

#### Certification

IFS, BRC

#### Ionisation

Produit non ionisé - Absence d'ingrédients ionisés (directive 1999/2 du 22 février 1999).

## VALEURS NUTRITIONNELLES

### Pain de mie de campagne :

	Pour 100g
Energie (kj)	1095
Energie (kcal)	260
Matières grasses (g)	7,4
Dont acides gras saturés (g)	0,8
Glucides (g)	41,4
Dont sucres (g)	3,5
Protéines (g)	7,4
Sel (g)	1,4

### Pain de mie à la tomate :

	Pour 100g
Energie (kj)	1105
Energie (kcal)	262,2
Matières grasses (g)	5,6
Dont acides gras saturés (g)	0,8
Glucides (g)	42,4
Dont sucres (g)	6,3
Protéines (g)	8,2
Sel (g)	1,5

### Plaques de pain de mie au cacao :

	Pour 100g
Energie (kj)	1120,3
Energie (kcal)	266,6
Matières grasses (g)	7,4
Dont acides gras saturés (g)	1,0
Glucides (g)	37,7
Dont sucres (g)	3,6
Protéines (g)	8,8
Sel (g)	1,4

### Plaques de pain de mie aux céréales :

	Pour 100g
Énergie (kJ)	1155,6
Énergie (kcal)	274,4
Matières grasses (g)	6,6
Dont acides gras saturés (g)	0,82
Glucides (g)	41,6
Dont sucres (g)	4,8
Protéines (g)	9,8
Sel (g)	1,31



## CONSEILS DE MISE EN OEUVRE

Sans décongélation, déposez bien à plat votre pain sur un support rigide avant de travailler.  
Beurrez, tartinez ou déposez les ingrédients de votre choix.  
Découpez la plaque en variant les formes.  
Après décongélation et maintien à 4°C, le produit se conserve au maximum 24 heures sous film.



## CONSEILS DE CONSERVATION

	Avant décongélation		Après décongélation	
	Transport	Stockage	Au réfrigérateur	A température ambiante
Température	-18 °C minimum		0°C/+4°C	-
Durée de conservation	DDM / DLUO : 18 mois		24 heures	-

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ

## EMBALLAGE



Conditionnement	Emballage	Matériau	Dim. extérieures (mm)	Poids emballage (g)
Primaire	Film étirable	-	-	-
	5 plaques/paquet	-	-	-
Secondaire	Carton de 2 paquets	-	-	-

## DONNÉES LOGISTIQUES

	UV	Colis	Palette
EAN	3251514082007	03251514082014	03251514082038
Poids net (kg)	5,000	5,000	240
Poids brut (kg)	5,649	5,649	296
Lxlxh (mm)	320x215x415	320x215x415	1200x800x1810
Nombre d'UV	1	1	48

	Palettisation				
	Nb colis / couche	Nb couche / palette	Nb colis / palette	Nb UV / palette	Hauteur max (mm)
80*120	12	4	48	48	1810
100*120	-	-	-	-	-

CODE EMBALLEUR : 47.091 A