

ASSURANCE QUALITE

Code : 4198 01

Révision : 26 mars 2012

Page(s) : 1/3

FICHE TECHNIQUE PRODUIT**NOM DU PRODUIT : PLAQUES DE PAIN DE MIE ET DE VIENNOISERIE PANACHEES « TOUTES EN COULEURS » SURGELEES**

DESCRIPTION DU PRODUIT : Plaques de pain de mie et de viennoiserie panachées colorées : Plaques de pain de mie à la tomate, plaques de pain de mie aux épinards, plaques de pain de mie au maïs violet, plaques de viennoiserie jaunes.
1 paquet de 5 tranches par référence.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES : Poids net UV : 5 kg**Plaques de pain de mie à la tomate : environ 300x400mm – Epaisseur : 9mm +/-1mm****Plaques de pain de mie aux épinards : environ 300x400mm – Epaisseur : 9mm +/-1mm****Plaques de pain de mie au maïs violet : environ 300x400mm – Epaisseur : 9mm +/-1mm****Plaques de viennoiserie jaunes : environ 300x400mm – Epaisseur : 9mm +/-1mm****COMPOSITION DU PRODUIT:****Appellations techniques :**

Plaques de pain de mie à la tomate

Plaques de pain de mie aux épinards

Plaques de pain de mie au maïs violet

Plaques de viennoiserie jaune

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

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 aux épinards : Pain de mie de couleur verte caractéristique de l'épinard frais avec de petits marquants épinard ; léger goût épinard ; texture fondante et moelleuse du pain de mie .

Plaques de pain de mie au maïs violet : Plaque de pain de mie violine ; légère amertume en fin de bouche ; texture moelleuse et fondante du pain de mie.

Plaques de viennoiserie jaunes : Pain de viennoiserie de couleur jaune éclatant ; goût caractéristique d'un pain de mie nature ; texture fondante et moelleuse.

ETIQUETAGE :**Pain de mie à la tomate :**

Farine de blé (contient farine de blé malté) ; eau ; concentré de tomates **10%** ; huile de tournesol ; levure ; sucre ; préparation lactée (lactosérum, matières grasses de coprah, lait écrémé, protéines de lait) ; 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]***Pain de mie aux épinards :**

Farine de blé (contient de la farine de blé malté) ; eau ; épinard **14,3%** (épinard, eau, sel) ; huile de tournesol ; **levure** ; sucre ; préparation lactée (lactosérum, matières grasses de coprah, lait écrémé, protéines de lait) ; sel ; farine de fève ; gluten de blé ; émulsifiants : E471 et E481 ; acidifiant : E330 ; **antioxydant** : E300.

*[% exprimé par rapport au pain de mie aux épinards]***Pain de mie au maïs violet :**

Farine de blé (contient farine de blé malté) ; eau ; huile de tournesol ; farine de maïs violet **3,4%** ; sucre ; levure ; préparation lactée (lactosérum, matières grasses de coprah, lait écrémé, protéines de lait) ; sel ; farine de fève ; gluten de blé ; émulsifiants : E471 et E481 ; acidifiant : E330 ; antioxydant : E300.

*[% exprimé par rapport au pain de mie au maïs violet]***Plaque de viennoiserie jaune :**

Farine de blé (contient farine de blé malté) ; eau ; huile de tournesol ; sucre ; levure ; préparation lactée (lactosérum, matières grasses de coprah, lait écrémé, protéines de lait) ; sel ; farine de fève ; gluten de blé ; colorant : E161b ; émulsifiants : E471 et E481 ; acidifiant : E330 ; antioxydant : E300.

[% exprimé par rapport à la plaque de viennoiserie jaune]

FICHE TECHNIQUE PRODUIT**Indications OGM - ionisation**

Absence d'OGM certifiée dans le produit au sens des directives 1829/2003 et 1830/2003.
Produit non ionisé - Absence d'ingrédients ionisés (directive 1999/2 du 22 février 1999).

Indications allergènesPain de mie à la tomate :

Présence de : blé, lait.

Traces éventuelles : d'œuf, sésame, moutarde, céleri, soja, fruits à coque.

Pain de mie aux épinards :

Présence de : blé, lait.

Traces éventuelles : d'œufs, soja, fruits à coque, sésame, céleri.

Pain de mie au maïs violet :

Présence de : blé, lait.

Traces éventuelles : d'œuf, sésame, céleri, soja, fruits à coque.

Plaque de viennoiserie jaune :

Présence de : blé, lait.

Traces éventuelles : d'œuf, sésame, céleri, soja, fruits à coque.

CONSEILS DE PREPARATION :

Sur la plaque encore surgelée, beurrez, tartinez ou déposez les ingrédients de votre choix.

Découpez la plaque de pain en variant les formes.

Les plaques une fois décongelées se conservent pendant 24h au réfrigérateur sous film alimentaire.

CODE EMBALLEUR	DLUO	TEMPERATURE DE STOCKAGE	NATURE CONDITIONNEMENT
47.091A	18 mois	-18°C	Film étirable 5 plaques/paquet Carton de 4 paquets 1 paquet par type de pain

CRITERES BACTERIOLOGIQUES	Pas de normes bactériologiques sur les pains nus

Pain de mie à la tomate :

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g			VALEURS ÉNERGÉTIQUES	
PROTÉINES (g)	LIPIDES (g)	GLUCIDES (g)	Kcal	KJ
5,9	6,2 dont AG saturés : 3,9	48,0 dont sucres : 12,2	286,2	1208,6
FIBRES (g)	SODIUM (g)			
3,7	0,660 équivalent sel : 1,650			

Pain de mie aux épinards :

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g			VALEURS ÉNERGÉTIQUES	
PROTÉINES (g)	LIPIDES (g)	GLUCIDES (g)	Kcal	KJ
7,1	5,5 dont AG saturés : 1,06	43,9 Dont sucre : 10,6	269,5	1138,5
FIBRES (g)	SODIUM (g)			

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

4

0,478
équivalent sel : 1,196**Pain de mie au maïs violet :**

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g			VALEURS ÉNERGÉTIQUES	
PROTÉINES (g)	LIPIDES (g)	GLUCIDES (g)	Kcal	KJ
7,4	5,8 Dont AG saturés : 1,1	43,6 dont sucre : 11,45	274,6	1159,8
FIBRES (g)	SODIUM (g)			
4,6	0,508 équivalent sel : 1,271			

Plaque de viennoiserie jaune :

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g			VALEURS ÉNERGÉTIQUES	
PROTÉINES (g)	LIPIDES (g)	GLUCIDES (g)	Kcal	KJ
7,8	6,2 Dont AG saturés : 1,1	44,8 Dont sucre : 11,5	282,2	1191,6
FIBRES (g)	SODIUM (g)			
4	0,503 équivalent sel : 1,258			

CONDITIONNEMENT CARTON			PALETTISATION				
Nb d'unité / carton	Poids net/ carton (kg)	Dimensions carton (mm)	Nb de cartons / couche	Nb de couches/palette	Nb de cartons/palette	Nb d'UV /palette	Poids net /palette (kg)
1	5 = 4 x 1.250kg (soit 1 plaque de pain ≈ 250g)	320x215x415	12	4	48	48	240

Date et visa RAQ :