

**FICHE TECHNIQUE****HOT DOG 16cm prétranché * 4 - 250g**

Code NAVISION : BLGBHO250

Dénomination légale : Pains spéciaux fendus**Ingrédients**

Farine de blé* 63 %, eau, huile de colza, sucre, émulsifiants : mono et diglycérides d'acides gras (colza), stéaroyl-2-lactylate de sodium ; levure, **gluten de blé**, arôme naturel (contient alcool), sel, conservateur : propionate de calcium.

Traces éventuelles d'œufs, lait, soja et graines de sésame.

*Ingrédient issu du commerce équitable français.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique moyenne pour 100g : 1385 kJ- 329 kcal

Matières grasses : 8,8 g dont acides gras saturés : 1,3 g

Glucides : 53 g dont sucres : 11 g

Fibres : 2,2 g

Protéines : 8,3 g

Sel : 1,1 g

Caractéristiques microbiologiques (à DDM)

Flore aérobie à 30°C <10 000/g; E. Coli <10/g; Levures <500/g; Moisissures <500/g

DDM : 40 jours

DDM après ouverture: J+4

Caractéristiques physiques

	Poids	Dimensions baguettes
Hot dog prétranchés	250g	16 cm +/- 2

Caractéristiques organoleptiques

Homogénéité mie	Couleur (mie / croûte)	Goût	Moelleux
Pas de trou, pas de marbrure, alvéolage fin	Coloration homogène, pas de croûte trop cuite	Typique du hot dog, pas de goût parasite.	Moelleux et souple sur toute la durée de vie. Pas de collant en bouche

Conditions de conservation

Emballage fermé, dans un endroit sec, à température ambiante.
Après ouverture à conserver au réfrigérateur et à consommer sous 4 jours.

Conditions de préparation des produits (à retirer si non utilisé)

A garnir et réchauffer 20 à 30 s au micro-ondes ou 5 min au four traditionnel à 180 ° C.

Garantie non ionisation

Le Hot Dog est garanti non ionisé. Aucune matière première ionisée n'est utilisée sur le site de production.

Garantie non OGM

Le Hot dog est garanti non OGM. Toutes les matières premières utilisées sur le site de production sont garanties non OGM. Ce produit n'est donc pas soumis aux règles d'étiquetage relatives aux OGM selon les règlements 1829 et 1830/2003.

Allergènes (Présence intentionnelle)

* Gluten

Allergènes potentiels (contamination croisée)

* œufs, lait, soja et graines de sésame.

Site(s) fabricant(s) et certification(s) usine(s)

Site de production	PAIN CONCEPT (EMB 85223B)		
Adresse	Parc Atlantique 85210 SAINTE HERMINE		
Certifications	IFS version 6, BRC version 8		