

## Pain d'épices 40 G (2 tranches)



### 1. INFORMATION GENERALE

Dénomination du produit	<b>Pain d'épices 40 G (2 tranches)</b>
Référence du produit	<b>0320</b>
Le n° de code EAN du produit	<b>54 10495 01001 2</b>
Unités par carton	<b>72 pièces</b>
Le n° de code EAN du carton	<b>54 10495 00859 0</b>
Code marchandise douanier	<b>1905.2030</b>
Date de révision	<b>V2 - 23/02/2019</b>

## Pain d'épices 40 G (2 tranches)

### 2. COMPOSITION DU PRODUIT

#### Ingrédients :

Sirop de glucose-fructose, farine de **seigle**, épices (anis, cannelle), poudres à lever (bicarbonate de soude, de potassium et d'ammonium).

Contient : gluten.

Peut contenir des traces de fruits à coque.

Matière première	%

### 3. INFORMATION OGM

OGM	Non
-----	-----

### 4. VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g	Par portion 20 g	AR ** % par portion	AR CE1169/2011
Energie	Kj	1364	273	3%
	Kcal	326	65	
Graisses	0,8 g	0,2 g	0%	70 g
acides gras saturés	0,2 g	0,0 g	0%	20 g
acides gras mono-insaturés				
acides gras poly-insaturés				
trans				
cholestérol				
Glucides	77,2 g	15,4 g	6%	260 g
dont sucres	46,0 g	9,2 g	10%	90 g
Fibres alimentaires	2,6 g	0,5 g		
Protéines	3,2 g	0,6 g	1%	50 g
Sel	0,05 g	0,01 g	0%	6 g
Sodium				

\*\* Apport de référence

## Pain d'épices 40 G (2 tranches)

### 5. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Matière sèche	76 - 80 g / 100 g
Humidité	20 - 24 g / 100 g
Cendres	g / 100 g
Aw	0,68 - 0,73

### 6. CARACTERISTIQUES ALLERGENES

Liste des allergènes et intolérances alimentaires	Présence	Traces
Céréales contenant du gluten et produits à base des ces céréales	■	□
Crustacés et produits à base de crustacés	□	□
Œufs et produits à base d'oeufs	□	□
Poissons et produits à base de poissons	□	□
Arachides et produits à base d'arachides	□	□
Soja et produits à base de soja	□	□
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	□	□
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	□	■
Céleri et produits à base de céleri	□	□
Moutarde et produits à base de moutarde	□	□
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	□	□
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou litre, exprimé en SO <sub>2</sub> )	□	□
Lupin	□	□
Mollusques	□	□

### 7. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

PARAMETRES	Unité	STANDARD	TOLERANCE
Flore aérobie mésophile totale (g)	/ g	< 10 000	
Coliformes	/ g	< 1 000	
Coliformes thermotolérants	/ g	n.a.	
Staphylococcus aureus	/ g	< 1 000	
Salmonelles	/ 25 g	Absent	
Levures	/ g	< 500	
Moisissures	/ g	< 1 000	
Clostridia sulfito-réducteurs	/ g	n.a.	

### 8. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût	Anis - Cannelle
Odeur	Cannelle
Texture	Moelleux
Couleur	Brun doré
Forme	Rectangulaire

## Pain d'épices 40 G (2 tranches)

### 9. DELAIS DE CONSERVATION

Code fraîcheur en nombre de semaines  
 (maximum à la production)

32 semaines

### 10. CONDITIONS DE CONSERVATION

Dans un endroit frais et sec

Température de stockage

18 ° - 22 °

Transport

pendant les mois d'été, transport par camion isotherme

### 11. EMBALLAGE

	Poids net	Poids brut
Produit	40,00 g	40,90 g
Carton	2,880 kg	3,138 kg
Palette	288,00 kg	337,83 kg

Dimension (mm)		
L	I	H
130	70	15
346	243	159
1200	800	1760

### 12. DONNEES LOGISTIQUES

Nombre de carton par euro-palette

100

Nombre de carton par couche

10

Nombre de couche par palette

10