



LA BOULANGERE & Co
ZI La Mongie – 1, rue du Petit Bocage – CS40201 - 85140 ESSARTS EN BOCAGE
- FRANCE - Tél : +33 (0)2 51 31 05 25

Date : 21/02/2023

Code : VNA21-V1175 (VP)

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

DENOMINATION
PRODUIT :

**8 PAINS AU LAIT FRAIS PASTEURISE
ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

GRAMMAGE :

280g

LISTE DES INGREDIENTS (% exprimés après cuisson) :

Farine de blé**/51%, œufs entiers**/12.5%, huile de tournesol*, lait frais écrémé pasteurisé* 8.4%, levain* (eau, farines de blé**/3.4% et de seigle*, levures), sucre de canne roux*, gluten de blé*, arôme naturel de vanille* (contient alcool*), levure, sel, extrait de vanille*.

Traces éventuelles de soja.

*Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

**Ingrédients issus du commerce équitable français.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect : Petit pain brioché fendu, présentant 3 ou 4 scarifications obliques en surface.

Odeur : Agréable, sans défaut

Texture : Moelleuse et fondante en bouche

Saveur : Légèrement sucrée, sans défaut.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES :

Paramètres	Valeur cible	Méthode de référence (officielle ou normalisée)	Valeurs moyennes		
			Valeur moyenne	Pour 100g	Par portion (environ 35g)
Flore totale aérobie mésophile 30°C	< 10 000 UFC/g	XP V08-034 Spiral 48h	Valeurs énergétiques	1453 kJ 345 kcal	513 kJ 122 kcal
Escherichia coli	< 10 UFC/g	NF ISO 16649-2	Matières grasses	11g	3.9g
Salmonella	Non détecté / 25g	IRIS BKR 23/07-10/11	Dont acides gras saturés	1.2g	0.4g
			Glucides	51g	18g
Listeria	Non détecté / 25g	COMPASS Listeria Agar BKR 23/02 – 11/02	Dont sucres	8.7g	3.0g
			Fibres alimentaires	2.4g	0.8g
Levures	< 500 UFC/g	NF V08-036	Protéines	9.4g	3.3g
Moisissures	< 500 UFC/g	NF V08-036	Sel	0.90g	0.32g
			NUTRISCORE	B	

MODE DE CONSERVATION :

A conserver dans son emballage fermé, dans un endroit sec, à température ambiante.

DATE de DURABILITE MINIMALE :

28 jours (Date de fabrication)

SITE(S) FABRICANT(S) et CERTIFICATION(S) USINE(S):



Certifié par Ecocert France SAS (FR-BIO-01)
Agriculture UE / Non UE.

GARANTIE OGM / IONISATION / CONTAMINANTS :

Nous certifions que ce produit n'est pas issu d'ingrédients, additifs ou arômes génétiquement modifiés.

Nous certifions que ce produit n'est pas traité par ionisation et ne contient aucun ingrédient, additif ou arôme ionisés.

Nous certifions que ce produit respecte les règlements européens sur les teneurs en contaminants.