

LISTE DES INGRÉDIENTS			
Désignation réglementaire de la matière première	Origine végétale, animale, minérale, microorganismes	Présence / Absence d'allergène Si présence, indiquer la nature	Quantité mise en œuvre (%)
Farine de blé tendre	Végétale	Céréales contenant du gluten (Blé)	49
Eau	Minérale	/	/
Semoule de blé dur	Végétale	Céréales contenant du gluten (Blé)	/
Huile d'olive vierge extra	Végétale	/	3,2
Sel	Minérale	/	/
Levain	Micro-organismes	Céréales contenant du gluten (Blé)	/
Levure de bière	Micro-organismes	/	/
Farine d' orge maltée	Végétale	Céréales contenant du gluten (Orge)	/
Extrait de malt d' orge	Végétale	Céréales contenant du gluten (Orge)	/
Farine de riz	Végétale	/	/

LISTE DES INGRÉDIENTS ÉTIQUETÉE
Farine de blé tendre 49%, eau, semoule de blé dur, huile d'olive vierge extra 3,2%, sel, levain (eau, farine blé), levure de bière, farine d' orge maltée, extrait de malt d' orge , farine de riz
Peut contenir de traces de soja et moutarde
Traité par alcool éthylique Conditionné sous atmosphère protectrice

ALLERGÈNE(S) selon le Reg. 2007/68/CE – 2000/13/CE
Céréales contenant du gluten (Blé , Orge)
Peut contenir de traces de soja et moutarde

OGM selon le Reg. 1829/2003CE - 1830/2003/CE et la Dir. 90/200/CE
Absence

CONDITIONS DE CONSERVATION	
AVANT OUVERTURE:	Conserver dans un endroit frais et sec
APRES OUVERTURE:	Une fois ouvert, placer au réfrigérateur et consommer dans les 2 jours

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
Critères	Cible - Tolérances
Flore totale	< 10 000 UFC/g
Coliformes totaux	< 10 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 50 UFC/g
Levures	< 1000 UFC/g
Moisissures	< 100 UFC/g

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	
Critères	Cible - Tolérances
Métaux lourds	Limites réglementaires UE
Résidus pesticides	Limites réglementaires UE
Humidité	36 ± 2%
Aw	0,93±0,02

IDENTIFICATION PRODUIT

VISUEL MOCKUP



MARQUE : FLORELLI

RÉF INTERNE: A0516FL
GENCOD: 3760077530516

DÉNOMINATION LÉGALE: PAIN DE FARINE DE BLÉ TENDRE À L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA (3,2%)

POIDS NET: 230g

DDM PRODUCTION: 90 jours

DDM GARANTIE: 60 jours

RÉCEPTION:
NOMENCLATURE DOUANIÈRE: 19059030

PROFIL ORGANOLEPTIQUE	
ASPECT	Aplati et allongé
COULEUR	Dorée
GOÛT	Savoureux, typique d'un pain pizza
ODEUR	Typique d'un produit de boulangerie
TEXTURE	Croquante aux conditions de cuisson recommandées

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES : POUR 100G	
Énergie	1082 kJ / 256 kcal
Matières grasses	5,0 g
dont acides gras saturés	1,1 g
Glucides	42 g
dont sucres	3,9 g
Fibres alimentaires	3,3 g
Protéines	9,2 g
Sel	1,6 g

PALETTISATION	
UVC / CARTON (PCB)	7
CARTONS / COUCHE	12
COUCHES / PALETTE	8
CARTONS / PALETTE	96
UVC / PALETTE	672
HAUTEUR PALETTE (cm)	211
POIDS BRUT PALETTE (kg)	253,4