


FICHE TECHNIQUE
4 Pains Pita 320g

BLEEPI320 / PKEKE02

Dénomination Légale : Pains spéciaux			
Ingrédients			
Farine de blé, eau, levure, sel, gluten de blé, huile de colza, épaississant : gomme de guar, conservateur : propionate de calcium, sucre.			
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g			
Valeur énergétique moyenne pour 100g :		1103 kJ	260 kcal
Matières grasses :	1,7 g	dont acides gras saturés :	0,2 g
Glucides :	52 g	dont sucres :	6,7 g
Fibres :	2,3 g		
Protéines :	8,1 g		
Sel :	1,3 g		
Valeurs nutritionnelles moyennes spécifiques pour le Moyen Orient (par portion: 1 pita, environ 80g)			
4 portions par uvc			
Taille d'une portion : 1 pita = environ 80g			
Calories par portion: 208 kcal			
		% valeur journalière	
Matières grasses :	1,4 g	2	%
Acides gras saturés :	0,2 g	2	%
Acides gras trans :	0 g		
Cholestérol :	0 mg	0	%
Sodium :	410 mg	18	%
Glucides :	41 g	16	%
Fibres alimentaires :	2,0 g	7	%
Sucres :	5,4 g		
Dont sucres ajoutés :	< 0,5 g	<0,5	%
Protéines :	6,5 g		
Caractéristiques microbiologiques (à DDM)			
Flore aérobie à 30°C <10 000/g ; E. Coli <10/g ; Levures <500/g ; Moisissures <500/g			
DDM : 80 jours			
Caractéristiques physiques			
Nombre de pains dans l'UVC	Poids net	Dimensions d'un pain pita	
4	320 g	Diamètre : 150 mm Tolérance : +/- 10 mm	
Caractéristiques organoleptiques			
Couleur		Goût	
Dorée		Caractéristique du pain Pita	
Conditions de conservation			
A conserver à température ambiante, de préférence à l'abri de la lumière. Après ouverture, se conserve encore 48h au réfrigérateur. Conditionné sous atmosphère protectrice.			
Conditions de préparation des produits			
Humidifier le pain, réchauffer 1 à 2 minutes au grille-pain ou 20 secondes au micro-ondes, couper et garnir.			
Garantie non ionisation			
Ce produit est garanti non ionisé. Aucune matière première ionisée n'est utilisée sur le site de production.			
Garantie non OGM			
Ce produit 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)		Allergènes potentiels (contamination croisée)	
Gluten		ø	
Site(s) fabricant(s) et certification(s) usine(s)			
Site de production	PANORIENT (EMB 77215B)		
Adresse	36 rue Eiffel - ZA Eiffel 77220 GRETZ ARMAINVILLIERS		
Certifications	IFS version 6.1		