



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 édition : 14/04/2025
Date version: 10/04/2025
/PF05147/

FICHE TECHNIQUE PRODUIT / TECHNICAL SPECIFICATION

DENOMINATION LEGALE / LEGAL NAME :

Pain spécial - Pinsa

GRAMMAGE / WEIGHT :

230 g

Liste des ingrédients / INGREDIENTS LIST :

Farine de BLÉ 46%, eau, semoule de BLÉ dur, levain déshydraté 1.7% (farine de BLÉ, levures), huile d'olive vierge extra 1.6%, sel, farine de SOJA 1.3%, farine de riz 1.1%, GLUTEN DE BLÉ, arôme (contient alcool), levure déshydratée, farine de BLÉ malté, conservateur : acide sorbique.
Traces éventuelles de moutarde.

DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION :

Conditionnement / Packaging :	Sachet imprimé
Aspect / Aspect :	Base de pinsa au levain et à l'huile d'olive cuite au feu de bois
Odeur / Smell :	Agréable sans défaut
Texture / Texture :	Moelleuse et fondante en bouche
Saveur / Taste :	Caractéristique du produit, sans défaut
Nombre de produits / Quantity of products	1

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS :

Paramètres / Parameters	Valeur cible / Target
Flore totale / Total germs	< 10000 UFC/g
Escherichia coli / Escherichia coli	< 10 UFC/g
Levures / Yeast	< 500 UFC/g
Moisissures / Moulds	< 500 UFC/g

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES / NUTRITIONAL VALUES :

Valeurs moyennes / Average values	Pour / Per : 100g	Par portion / Per portion environ 230 g
		Nombre de portions / Number of servings : 1
Energie / Energy	1104 kJ 261 kcal	2539 kJ 600 kcal
Matières grasses / Fat	2,9 g	6,7 g
dont acides gras saturés / of which saturates	0,6 g	1,4 g
Glucides / Carbohydrate	48 g	110 g
dont sucres / of which sugars	6,8 g	16 g
Fibres alimentaires / Fibre	2,6 g	6,0 g
Protéines / Protein	9,4 g	22 g
Sel / Salt	1,4 g	3,2 g
Sodium	560 mg	1288 mg
NUTRISCORE		C

ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES / NUTRITIONAL CLAIMS :

/

CONSEILS DE PREPARATION / PREPARATION INSTRUCTIONS :

/

MODE DE CONSERVATION / STORAGE INSTRUCTIONS :

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

Conditionné sous atmosphère protectrice.

DATE de DURABILITE MINIMALE / BEST BEFORE :

DDM / BBD

60 Jours / Days

CERTIFICATION :

IFS

OGM / ionisation / Contaminants - GMO / ionization / 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.

Free from ingredients, additives or flavour come from GMO.

Free from ingredients, additives or flavour come from ionization.

We certify that this product meets the European regulations on contaminant levels.