

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT /
TECHNICAL DATA SHEET**

Mise à jour le :

24/08/2018

Indice :

2

SURG

PAIN PRECUIT BLANC : Baguette 260g**PART BAKED WHITE BREAD: Baguette 260gr****SURGELE / FROZEN**Fabriqué en France / Made in France
remise en œuvre - After final baking

Après

**INFORMATIONS PRODUIT / PRODUCT INFORMATION**Ingrédients :Farine de BLE, eau, levure, sel, farine de BLE malté,
antioxydant : acide ascorbique.Ingredients :WHEAT flour, water, yeast, salt, malted WHEAT flour,
antioxidant : ascorbic acid.Poids unitaire

≥ 260 gr

Unit Weight

Longueur

58 cm +/-4cm

Length

DLUO

1 an à partir de la date de fabrication

1 year since the production date

Exemple date de production / Example production date:

05/02/2014

Shelf live

Exemple numéro de lot / Batch code : 1403610S05

Allergènes

Gluten. Peut contenir du lait et du sésame

Allergens

Gluten. May contain milk and sesame

OGM

Ne contient pas d'OGM

GMO

No GMO

EAN

13495562749651

**VALEURS MICROBIOLOGIQUES (pour 100 g) /
MICROBIOLOGICALS FACTS :**

Flore totale aérobique mésophile / g :	< 300000
E.Coli / g :	< 10
Staphylococcus coag.positive :	< 100
Anaérobies sulfite-réducteurs à 46°C / g :	< 30
Levures / Moisissures :	< 1000
Bacillus cereus	<100

**VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g de produit précuit) /
NUTRITION FACTS (for 100g of part baked product) :**

Valeur énergétique (kJ) <i>Energy KJ</i> 1003		Valeur calorique (kcal) <i>Energy kCal</i> 237	
Sel salt : 1,25g			
Matière Grasse totale <i>Fat</i> 0,8g	Protéines <i>Protein</i> 8,2g	Glucides <i>Carbohydrate</i> 48,0g	
AG saturés <i>Saturated fat</i> 0,15g	Fibres <i>fiber</i> 2,3g	Sucres <i>Sugars</i> 2,9g	

MODE D'EMPLOI / COOKING INSTRUCTION

Préchauffer le four à 200-220°C (Th 6-8), enlever le produit de son emballage, faire cuire pendant env. 9-15 minutes jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée

Remove all packaging, place in a pre-heated oven at 200-220°C for approximatly 9-15 minutes until a golden brown colour.

CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE

Conservation : -18°C (Ne jamais recongeler un produit décongelé)

Storage : - 18°C(Never freeze again a defrosted product)

MISE A JOUR / UPDATING :Ce document est susceptible d'être mis à jour sans préavis, il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer qu'il détient la version à jour.
This document is subject to change without notification. It is the responsibility of the user to ensure that he holds the updated version.