

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT****NOM DU PRODUIT : PLAQUES DE PAIN DE MIE ET DE VIENNOISERIE PANACHEES « TOUTES EN COULEURS » SURGELEES**

DESCRIPTION DU PRODUIT : Plaques de pain de mie et de viennoiserie panachées colorées : Plaques de pain de mie à la tomate, plaques de pain de mie aux épinards, plaques de pain de mie au maïs violet, plaques de viennoiserie jaunes.
1 paquet de 5 tranches par référence.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES : Poids net UV : 5 kg

Plaques de pain de mie à la tomate : environ 300x400mm – Epaisseur : 9mm +/-1mm

Plaques de pain de mie aux épinards : environ 300x400mm – Epaisseur : 9mm +/-1mm

Plaques de pain de mie au maïs violet : environ 300x400mm – Epaisseur : 9mm +/-1mm

Plaques de viennoiserie jaunes : environ 300x400mm – Epaisseur : 9mm +/-1mm

**COMPOSITION DU PRODUIT:****Appellations techniques :**

Plaques de pain de mie à la tomate / Plaques de pain de mie aux épinards / Plaques de pain de mie au maïs violet / Plaques de viennoiserie jaune

CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Plaques de pain de mie à la tomate : Pain de mie de couleur orangée (tomate), léger goût de tomate, texture fondante et moelleuse du pain de mie.

Plaques de pain de mie aux épinards : Pain de mie de couleur verte caractéristique de l'épinard frais avec de petits marquants épinard, léger goût épinard, texture fondante et moelleuse du pain de mie .

Plaques de pain de mie au maïs violet : Plaque de pain de mie violine, légère amertume en fin de bouche, texture moelleuse et fondante du pain de mie.

Plaques de viennoiserie jaunes : Pain de viennoiserie de couleur jaune éclatant, goût caractéristique d'un pain de mie nature, texture fondante et moelleuse.

ETIQUETAGE :Pain de mie à la tomate :

Farine de **blé** (contient farine de **blé** malté), eau, concentré de tomates 10.7%, huile de tournesol, levure, sucre, **lait** écrémé en poudre, sel, farine de fève, **gluten** de **blé**, origan, émulsifiants : E471 et E481, basilic, antioxydant : E300.

(% exprimé par rapport au pain de mie à la tomate)

Pain de mie aux épinards :

Farine de **blé** (contient de la farine de **blé** malté), eau, épinard 14,1% (épinard, eau, sel), huile de tournesol, levure, sucre, **lait** écrémé en poudre, sel, farine de fève, **gluten** de **blé**, émulsifiants : E471 et E481, acidifiant : E330, antioxydant : E300.

(% exprimé par rapport au pain de mie aux épinards)

Pain de mie au maïs violet :

Farine de **blé** (contient farine de **blé** malté), eau, farine de maïs violet 10,2%, huile de tournesol, levure, sucre, **lait** écrémé en poudre, sel, **gluten** de **blé**, farine de fève, émulsifiants : E471 et E481, acidifiant : E330, antioxydant : E300.

(% exprimé par rapport au pain de mie au maïs violet)

Plaque de viennoiserie jaune :

Farine de **blé** (contient farine de **blé** malté), eau, huile de tournesol, levure, sucre, **lait** écrémé en poudre, sel, farine de fève, **gluten** de **blé**, colorant : E161b, émulsifiants : E471 et E481, acidifiant : E330, antioxydant : E300.

(% exprimé par rapport à la plaque de viennoiserie jaune)

Indications OGM - ionisation

Absence d'OGM certifiée dans le produit au sens des directives 1829/2003 et 1830/2003.
Produit non ionisé - Absence d'ingrédients ionisés (directive 1999/2 du 22 février 1999).



ASSURANCE QUALITE

Code : 4198 02

Révision : 14 Septembre 2018

Page(s) : 3/3

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

CONDITIONNEMENT CARTON			PALETTISATION				
Nb d'unité / carton	Poids net/ carton (kg)	Dimensions carton (mm)	Nb de cartons / couche	Nb de couches/palette	Nb de cartons/palette	Nb d'UV /palette	Poids net /palette (kg)
1	5 = 4 x 1.250kg (soit 1 plaque de pain ≈ 250g)	320x215x415	12	4	48	48	240

FLASHER ICI pour voir plus de recettes

Plaques de pain de mie surgelées
TOMATE
 Frozen tomato bread slices
 Tiefgekühlte Scheiben Toastbrot mit Tomate
 Diepgevroren plakken witbrood met tomaat
 Planchas de pan de molde de tomate congeladas

x5 XL ≈30x40cm
 Poids net : 1250g

sans CROUTE
 NO CRUST

SANS huile de palme
 PALM-OIL free

manipulation FACILE
 easy HANDLING

la base pour votre CRÉATIVITÉ
 the bread for all YOUR CREATIONS

boncolac.fr
 Fabrique en France

FLASHER ICI pour voir plus de recettes

Plaques de pain de mie surgelées
ÉPINARDS
 Frozen spinach bread slices
 Tiefgekühlte Scheiben Toastbrot mit Spinat
 Diepgevroren plakken witbrood met spinazie
 Planchas de pan de molde de espinaca congeladas

x5 XL ≈30x40cm
 Poids net : 1250g

sans CROUTE
 NO CRUST

SANS huile de palme
 PALM-OIL free

manipulation FACILE
 easy HANDLING

la base pour votre CRÉATIVITÉ
 the bread for all YOUR CREATIONS

boncolac.fr
 Fabrique en France

FLASHER ICI pour voir plus de recettes

Plaques de viennoiserie surgelées
JAUNE
 Frozen yellow bread slices
 Tiefgekühlte Scheiben gelbes Toastbrot
 Diepgevroren plakken geel brood
 Planchas congeladas de pan de molde amarillo

x5 XL ≈30x40cm
 Poids net : 1250g

sans CROUTE
 NO CRUST

SANS huile de palme
 PALM-OIL free

manipulation FACILE
 easy HANDLING

la base pour votre CRÉATIVITÉ
 the bread for all YOUR CREATIONS

boncolac.fr
 Fabrique en France

FLASHER ICI pour voir plus de recettes

Plaques de pain de mie surgelées
MAÏS VIOLET
 Frozen purple corn bread slices
 Tiefgekühlte Scheiben Toastbrot mit Purpurmais
 Diepgevroren plakken witbrood met paarse maïs
 Planchas de pan de molde de maíz morado congeladas

x5 XL ≈30x40cm
 Poids net : 1250g

sans CROUTE
 NO CRUST

SANS huile de palme
 PALM-OIL free

manipulation FACILE
 easy HANDLING

la base pour votre CRÉATIVITÉ
 the bread for all YOUR CREATIONS

boncolac.fr
 Fabrique en France