



Date de mise à jour :
25/07/2018

9098 • PLAQUES DE PAIN DE MIE NATURE



4 UV / colis
5 plaques / UV



1250 g / UV



≈ 300 x 400 mm



Surgelé

Fabriqué à Agen, au cœur du Lot et Garonne

- La base idéale de votre créativité !
- Format ultra-large : gain de temps, meilleure productivité
- Incontournable de vos créations traiteurs sucrées comme salées
- Rendement optimal : pas de croûtes, pas de pertes
- Praticité maximale : décongélation à la plaque, découpe facile



DESCRIPTION PRODUIT

Pain de mie de couleur crème, goût caractéristique du pain de mie, texture fondante et moelleuse.



COMPOSITION

Ingrédients

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**, émulsifiants : E471 et E481, acidifiant : E330, antioxydant : E300.

Allergène

Contient : Gluten, Lait.

Peut contenir des traces de : Œuf, Fruits à Coque, Soja, Graines de Sésame et Céleri.

Ionisation

Produit non ionisé et absence d'ingrédients ionisés au sens de la directive 1999/2 du 22 février 1999.

OGM

Absence d'OGM dans le produit au sens des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003.

Certification

IFS, BRC



VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g
Energie (kj)	1208,1
Energie (kcal)	287,1
Matières grasses (g)	7,9
Dont acides gras saturés (g)	1,5
Glucides (g)	43,6
Dont sucres (g)	5,2
Protéines (g)	8,2
Sel (g)	1,2



CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Pas de critères microbiologiques sur les plaques de pain de mie.



CONSEILS DE MISE EN OEUVRE

A température ambiante

- Sans décongélation, déposez bien à plat votre pain sur un support rigide avant de travailler,
- Beurrez, tartinez ou déposez les ingrédients de votre choix,
- Découpez la plaque en variant les formes.
- Après décongélation et maintien à 4°C, le produit se conserve au maximum 24 heures sous film.



CONSEILS DE CONSERVATION

	Avant décongélation		Après décongélation	
	Transport	Stockage	Au réfrigérateur	A température ambiante
Température	-18 °C minimum		0°C – 4°C	-
Durée de conservation	DDM / DLUO : 18 mois		24h sous film alimentaire	-

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ



EMBALLAGE



DONNÉES LOGISTIQUES

	UV	Colis	Palette
EAN	3251510098002	03251510098019	03251510098033
Poids net (kg)	1,25	5,0	240
Poids brut (kg)	1,29	5,7	299
LxIxh (mm)	400x300x45	320x215x415	1200x800x1810
Nombre d'UV	1	4	192

Palettisation					
	Nb colis / couche	Nb couche / palette	Nb colis / palette	Nb UV / palette	Hauteur max (mm)
80*120	12	4	48	192	1810
100*120	-	-	-	-	-

CODE EMBALLEUR : 47 091 A