



## 2711 2002 • PLAQUES DE PAIN DE MIE AU CACAO ET AU MALT



2 UV / colis 1250 g / UV 300X400 mm Surgelé  
5 plaques / UV

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



Date de mise à jour :  
28/12/2020

### DESCRIPTION PRODUIT

#### PLAQUES DE PAIN DE MIE AU CACAO ET AU MALT, SURGELEES

Pain de mie de couleur noire, goût caractéristique du pain malté, légère note d'amertume du cacao, texture moelleuse.

### COMPOSITION

#### Ingrédients

Farine de blé (contient farine de blé malté), eau, huile de tournesol, remoulage de blé, poudre de cacao maigre 2%, **gluten** de blé, sucre, farine de fève, levure, sel, malt d'orge 0,18%, émulsifiants : E471 et E481, acidifiant : E330, antioxydant : E300.

#### Allergènes

Présence de : gluten.

Traces éventuelles de : Lait, œuf, soja, fruits à coque, graine de sésame, céleri.

#### Ionisation

Produit non ionisé - Absence d'ingrédients ionisés (directive 1999/2 du 22 février 1999).

#### OGM

Absence d'OGM certifiée dans le produit au sens des directives 1829/2003 et 1830/2003.

#### Certification

IFS, BRC

### VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g
Energie (kj)	1120,3
Energie (kcal)	266,6
Matières grasses (g)	7,4
Dont acides gras saturés (g)	1,0
Glucides (g)	37,7
Dont sucres (g)	3,6
Protéines (g)	8,8
Sel (g)	1,4

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES



## CONSEILS DE MISE EN OEUVRE

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		24 heures	-

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ



## EMBALLAGE



Conditionnement	Emballage	Matériau	Dim. extérieures (mm)	Poids emballage (g)
Primaire	Film étirable	-	-	-
	5 plaques/paquet	-	-	-
Secondaire	Carton de 2 paquets	-	-	-



## DONNÉES LOGISTIQUES

	UV	Colis	Palette
EAN	3251512711008	03251512711015	03251512711039
Poids net (kg)	1,250	2,500	275
Poids brut (kg)	1,300	2,800	333
Lxlxh (mm)	400x300x50	410x103x316	1200x800x1730
Nombre d'UV	1	2	220

	Palettisation				
	Nb colis / couche	Nb couche / palette	Nb colis / palette	Nb UV / palette	Hauteur max (mm)
80*120	22	5	110	220	1730
100*120	-	-	-	-	-

CODE EMBALLEUR : 47.091 A