



5994 01 • PLAQUE DE PAIN DE MIE



2 UV / colis
5 plaques / UV

1 250 g / UV

300x400 mm

Surgelé

Fabriqué    Agen, au cœur du Lot et Garonne

- La base idéale de votre créativité !
- Un pain sans croûte : pas de perte, un rendement optimal
- Un intercalaire entre chaque plaque : d  congelation possible à la plaque
- Utilisable dans vos recettes éligibles "fait maison"



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**   cr  m   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 : C  uf, Fruits    Coque, Soja, Graine de Sésame, C  leri.

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 réglementations (CE) 1829/2003 et 1830/2003.

Certification

IFS, BR

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 normes bactériologiques sur les pains nus.



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		24h sous film alimentaire	-

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ



EMBALLAGE



DONNÉES LOGISTIQUES

	UV	Colis	Palette
EAN	3251515994002	03251515994019	03251515994033
Poids net (kg)	1,25	2,50	250
Poids brut (kg)	1,30	2,83	278
Lxlxh (mm)	400x300x50	408x108x314	1200x800x1750
Nombre d'UV	1	2	200

	Palettisation				
	Nb colis / couche	Nb couche / palette	Nb colis / palette	Nb UV / palette	Hauteur max (mm)
80*120	20	5	100	200	1720
100*120	-	-	-	-	-

CODE EMBALLEUR : 47 091 A