



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Petit pain bio 40g cuit congelé
Descriptif produit :	Congelé. Précuit sur sole. A base de farine de blé, levain et malt d'orge. Carton de 165 pièces, soit 6,6 kg.
Conservation :	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 6.600 kg
Liste des ingrédients :	farine de BLÉ*, eau, levain (farine de BLÉ*, eau), levure, sel, malt d'ORGE*. *Ingrédients issus de l'agriculture biologique UE et non UE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
farine de blé	Union Europ.

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation :	France [Département(s) : 35, 53]
Durée de vie totale du produit (jours) :	450
Allergènes majeurs :	Gluten
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Lait, Oeuf, Sésame

Petit pain Bio précuit sur sole 40 g Bridor

Article : 239670

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Labels : Bio

Bio AB : Oui

Régimes particuliers : Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059030 - Pain sans addition de miel, d'oeufs, de fromage ou de fruits et d'une teneur en sucres et matières grasses, chacune, <= 5% en poids sur matière sèche

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	8.5 système métrique (+/- 2 cm)	Largeur de l'unité de consommation	6.5 système métrique (+/- 1 cm)
Hauteur de l'unité de consommation	4.5 système métrique (+/- 0.5 cm)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - Après cuisson, à température ambiante : 24 heures pour des raisons organoleptiques ; 48 heures pour des raisons de sécurité sanitaire

Mise en œuvre : Sans décongélation, sur grille ou sur plaque à pâtisserie, au four à chaleur mixte stabilisée à 180/200°C jusqu'à petite coloration. Finir la cuisson à chaleur sèche.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,074	253	0.8	0	51	1	3	9	1.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 11.25

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 29 - Pain

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	26.4	0	4	Colis	4		
Pièce unitaire	0.04	0	0.01	Colis			
Palette	211.2	260.6	32	Colis	32	1200x800x2070	
Colis	6.6	7.264	1	Colis		590x390x240	3419280073081