

PALMIER
Code produit : S2800



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

<p>Critères physiques Poids tel que vendu(g) 80,00 (+/- 5)</p>	<p>Dénomination légale: Pâtisserie - Prêt à cuire - Surgelé 50 Palmiers crus surgelés.</p>
---	--

GTIN/EAN produit :	13291810028002	GTIN/EAN carton :	13291810028009
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	50 (50 x 1)
Couches / palette	10	Dim. du carton en mm L x l x h	346x296x124
Cartons / palette	80	Poids net du carton (kg)	4.000
Unités / palette	4000	Poids brut du carton (kg)	4.220
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	12 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	360.6		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	139		
Dimension palette	80 x 120		

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Farine de **blé**, **beurre (lait)**, eau, sucre, sel.

Présence éventuelle de **lait**, **fruits à coque**, **oeufs** et **soja**.

SPÉCIFICITÉS

- ✓ Produit végétarien
- ✓ Sans porc
- ✓ Sans alcool
- ✓ Sans colorants ni arômes artificiels*
- ✓ Sans matières grasses hydrogénées
- ✓ Sans étiquetage OGM
- ✓ Sans ionisation

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 25 min à 195 °C

Four classique 25 min à 220 °C

CONSEILS D'UTILISATION :

Cuire 15 minutes sur une face, puis retourner les palmiers et laisser cuire à nouveau 10 minutes.

INFORMATIONS MICROBIOLOGIQUES

	Critère d'hygiène (M=10m)	Critère de sécurité
enterobacteriaceae UFC/g	m=10000	
Escherichia coli UFC/g	m=10	
Salmonella spp.(dans 25g)		0
Listeria monocytognes UFC/g		m < 100
Staphylococcus à coagulase + UFC/g	m=100	
Anaérobies sulfito-réducteurs (37°C) UFC/g	m=100	