



**PAIN SUEDOIS 55Gx84 CUIT DLF**  
**Code produit : S5070**

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Pain spécial

**Technologie :** Cuit

<b>Critères physiques</b> Poids tel que vendu(g) 55,00 (+/-3) Diamètre(cm) 15,50 (+/-0.3)	84 pains suédois cuits surgelés, prêt à l'emploi 55 g.
---	--

<b>GTIN/EAN produit :</b> 03291810050706	<b>GTIN/EAN carton :</b> 3291811003657
<b>Palettisation</b> 30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b> 00-Standard
Cartons / couche 4	Pièces / carton 84 (84 x 1)
Couches / palette 13	Dim. du carton en mm L x l x h 590x370x130
Cartons / palette 52	Poids net du carton (kg) 4.620
Unités / palette 4368	Poids brut du carton (kg) 4.880
Poids net palette (kg) 23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b> 18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg) 276.76	
Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 184	
Dimension palette 80 x 120	

**INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

Farine de **blé**, eau, sucre, farine de **seigle**, levure, huile de colza non hydrogénée, sel, levain de **seigle** désactivé, émulsifiants: E471 - E472e, **gluten de blé**, poudre à lever: E503, agent de traitement de la farine: E300.  
Présence éventuelle d'**œufs** et de **lait**.

**VALEURS NUTRITIONNELLES**

	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit tel que consommé (cuit)	Par produit	% AR* par produit cuit
Energie (kJ)	1367	1367	752	9
Energie (kcal)	323	323	178	9
Matières grasses (g)	4.4	4.4	2.4	4
dont acides gras saturés (g)	0	0	0	0
Glucides (g)	60	60	33	13
dont sucres (g)	8.8	8.8	4.8	5
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	3.1	3.1	1.7	7
Protéines (g)	9.4	9.4	5.2	10
Sel (g)	0.66	0.66	0.4	6

\*AR: Apport de référence pour un adulte type ( 8400kJ/2000kcal)

**SPÉCIFICITÉS**

- |                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Sans porc          | ✓ Sans étiquetage OGM               |
| ✓ Sans alcool        | ✓ Sans ionisation                   |



Conservation



Décongelation

Température ambiante 0.5h

**CONSEILS D'UTILISATION :**

Laisser décongeler 30 minutes à température ambiante (20-25°C).  
Pain sandwich qui peut également être placé dans un grill.

**INFORMATIONS MICROBIOLOGIQUES**

	Critère d'hygiène (M=10m)	Critère de sécurité
enterobacteriaceae UFC/g	m=1000	
Escherichia coli UFC/g	m=10	
Listeria monocytognes UFC/g		m < 100
Staphylococcus à coagulase + UFC/g	m=100	
Anaérobies sulfito-réducteurs (37°C) UFC/g	m=10	