

**PANINI BLANC 115G x60 PRECUI**  
**Code produit : S5551**



Suggestion de présentation

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Pain courant français

**Technologie :** Précuit

<b>Critères physiques</b>	PANINI BLANC PRECUI SURGELE x60
Poids tel que vendu(g) 115,00 (+/-10)	
Longueur(cm) 25 (+/-1.5)	

<b>GTIN/EAN produit :</b>	03291810055510	<b>GTIN/EAN carton :</b>	3291811008294
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	4	Pièces / carton	60 (60 x 1)
Couches / palette	7	Dim. du carton en mm L x l x h	598x398x269
Cartons / palette	28	Poids net du carton (kg)	6.900
Unités / palette	1680	Poids brut du carton (kg)	7.700
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	12 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	238.6		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	203.3		
Dimension palette	80 x 120		

**INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

Farine de **blé**, eau, levure, sel, **gluten de blé**, levure séchée désactivée, agent de traitement de la farine: E300.

**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)	1018	1064	1171	14
Energie (kcal)	240	251	276	14
Matières grasses (g)	0.8	0.8	0.9	1
dont acides gras saturés (g)	0.1	0.2	0.2	1
Glucides (g)	48.9	51.1	56.2	22
dont sucres (g)	0.6	0.6	0.6	1
dont amidon (g)	48.3	50.5	55.5	31
Fibres alimentaires (g)	2.9	3	3.3	13
Protéines (g)	7.9	8.3	9.1	18
Sel (g)	1.20	1.26	1.4	23

\*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

**CONSEILS D'UTILISATION :**

Laisser décongeler. LAISSER DECONGELER 1h ENVIRON A TEMPERATURE AMBIANTE  
 TRANCHER, GARNIR PUIS PASSER AU GRILL 4 A 5 MINUTES  
 NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

**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	