



BAGEL SESAME 85Gx50
QUASI-CUIT DLF
Code produit : S7288



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pain spécial

Technologie : Cuit

Critères physiques	50 bagels topping sésame 85g, quasi-cuits, surgelés.
Poids tel que vendu(g) 85,00 (+/- 4.5)	
Diamètre(cm) 11,50 (+/-1.5)	

GTIN/EAN produit :	03291810072883	GTIN/EAN carton :	3291811125502
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	4	Pièces / carton	50 (50 x 1)
Couches / palette	12	Dim. du carton en mm L x l x h	575x410x155
Cartons / palette	48	Poids net du carton (kg)	4.250
Unités / palette	2400	Poids brut du carton (kg)	4.900
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	12 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	258.2		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	201		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUTS PRODUITS

- Petit pain en forme d'anneau, garnie de graines de sésame.
- Mie moelleuse et dense
 - Croûte brillante et tendre
 - Facile à préparer : prêt à l'emploi, pas besoin de four
 - Idéal pour réaliser des petits sandwiches

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Farine de **blé**, eau, huile de colza non hydrogénée, sucre, **graines de sésame 2%**, **gluten de blé**, levure, sel, farine de **blé** malté, farine de **soja**, émulsifiants: E471 - lécithine de **soja**, agents de traitement de la farine: E300-E920.
Présence éventuelle d'**oeufs**, de **lait** et de **fruits à coque**.

SPÉCIFICITÉS

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



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 5 min à 180 °C



Décongelation

Température ambiante 1h

CONSEILS D'UTILISATION :

Laisser décongeler 45 minutes à 1 heure à température ambiante (18-25°) passer au four pendant 5 minutes à 180° ou au grille-pain avant dégustation.

Ne pas recongeler un produit décongelé.

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	