



**CIABATTA TOPPING SEMOULE SOLE
140G x65 CUITE ET VOILA!
Code produit : S8613**



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pain spécial

Technologie : Cuit

Critères physiques	65 CIABATTAS TOPPING SEMOULE SOLE 140G, CUITES, SURGELEES, A MARQUE ET VOILA!
Poids tel que vendu(g) 140,00 (-10/+20)	
Longueur(cm) 22 (+/-2)	FARINEES RECTANGULAIRES

GTIN/EAN produit :	03291810086132	GTIN/EAN carton :	3291811139271
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	4	Pièces / carton	65 (65 x 1)
Couches / palette	6	Dim. du carton en mm L x l x h	602x402x313
Cartons / palette	24	Poids net du carton (kg)	9.100
Unités / palette	1560	Poids brut du carton (kg)	10.300
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	12 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	270.2		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	202.8		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Les ciabattas nature sont précuites sur sole de pierre naturelle. Elaboré à partir d'une recette d'origine italienne à base d'huile d'olive. Une longue fermentation en cuve permet de libérer les arômes et de créer des alvéoles caractéristiques d'un pain rustique. Idéales pour les sandwichs et les paninis.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Farine de **blé**, eau, semoule de **blé dur** 5,5%, huile d'olive vierge extra 1,5%, sel, dextrose, levure, levure séchée désactivée.

Présence éventuelle de **graines de sésame**, de **lait** et de **soja**.

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)	1239	1239	1735	20
Energie (kcal)	292	292	409	20
Matières grasses (g)	2.5	2.5	3.5	5
dont acides gras saturés (g)	0.4	0.4	0.5	3
Glucides (g)	57.6	57.6	80.6	31
dont sucres (g)	2.7	2.7	3.7	4
dont amidon (g)	50.3	50.3	70.4	39
Fibres alimentaires (g)	2.3	2.3	3.2	13
Protéines (g)	8.8	8.8	12.3	25
Sel (g)	1.32	1.32	1.9	31

*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



Cuisson

Four à air pulsé 2 min à 210 °C

CONSEILS D'UTILISATION :

2-3 min

210°C

- SANS DECONGELATION PREALABLE, DISPOSER LES PETITS PAINS SUR LES GRILLES DE CUISSON. 5 A 7 SECONDES DE BUEE (OU UNE IMPULSION) APRES ENFOURNEMENT.

- POUR DES SANDWICHS CHAUD (PANINIS): DECONGELER LE PAIN 20 MIN. PRECHAUFFER LE GRILL FERME A 200°. PASSER AU GRILL 2 MIN.

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	