

PAIN DE BÛCHERON BLANC 700 g

EAN 54 200532 0937 6

FICHE TECHNIQUE – 28/05/2024

Ingrédients : Farine de **BLE**, eau, levain (eau, farine de **BLE**, farine de **SEIGLE**, semoule de **BLE** dur, cultures de levain), sel, semoule de **BLE** dur, levure, gluten de **BLE**, agent de traitement de la farine : E300.

Peut contenir des traces de sésame, noix, lait (incl. lactose) et autres céréales contenant du gluten.

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	1049 kJ 248 kcal
Glucides	50 g
- Dont sucres	0,9 g
Matières grasses	0,9 g
- Dont acides gras saturés	0,2 g
Protéines	8,5 g
Sel	1,2 g
Fibres alimentaires	2,7 g

Allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	+
Crustacés	-
Œufs	-
Poisson	-
Arachides	-
Soja	-
Lait (y compris le lactose)	?
Fruits à coque	?
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	?
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂	-
Lupin	-
Mollusques	-

PAIN DE BÛCHERON BLANC 700 g

EAN 54 200532 0937 6

FICHE TECHNIQUE – 28/05/2024

Déclaration OGM

Produit sans OGM

Origine

Fabriqué en Belgique

Caractéristiques

	MIN	NORM	MAX
Poids (g)	650	700	750
Longueur (cm)	460	500	540
Largeur (cm)	105	130	150
Hauteur (cm)	55	75	90

Conditionnement

	Quantité	Type	Poids	Dimensions	
Pièces / pré-emballage	10				
Pré-emballage / carton	1	Sachet	38 g	223*105*223	mm
Pièces / carton	10	Carton	736 g	600*400*280	mm

Total	Net(kg)	Brut (kg)
Poids	7,0	7,8

Palettisation	
Modèle palette:	Euro
Nombre de cartons par plan	4
Nombre de plans par palette	7
Nombre de cartons par palette	28
Hauteur de la palette	211 cm
Nombre de pièces par palette	280

PAIN DE BÛCHERON BLANC 700 g

EAN 54 200532 0937 6

FICHE TECHNIQUE – 28/05/2024

Conservation

Conservation à -18 °C après production (DLUO)	12 mois
Conservation après cuisson	24 heures

Utilisation

Laissez décongeler : **60 min.**
Préchauffez le four à : **220 °C.**
Cuire à : **185-200 °C.**
Cuire pendant: **12-14 min.**

Bien refermer le sac après chaque utilisation. Ne pas recongeler après décongélation.

*Le résultat de la cuisson des produits dépend fortement du four utilisé. Pour des raisons pratiques, les valeurs sur l'étiquette du carton peuvent donc être différentes des valeurs indiquées par vous ici.

Microbiology

Tests	Results	Unit	per
Salmonella spp	Absent	CFU	25 g
Listeria monocytogenes	Absent	CFU	25 g
Staphylococcus aureus	<10	CFU	1 g
Coliforms	<100	CFU	1 g
Bacillus cereus	<100	CFU	1 g
Moulds	<1000	CFU	1 g