

PAIN DE BÛCHERON COMPLET 750 g

EAN 54 200532 0936 9

FICHE TECHNIQUE – 18/07/2024

Ingrédients : Farine de **BLÉ** complet, eau, levain (eau, farine de **BLÉ**, farine de **SEIGLE**, semoule de **BLÉ** dur, levain), gluten de **BLÉ**, farine de **BLÉ**, graines de lin brun et jaune, levure, sel, semoule de **BLÉ** dur, son de **BLÉ**, millet, malt (**ORGE**), malt d'**ORGE** torréfié, graines de tournesol, graines de pavot, graines de courge, germe de **BLÉ**, farine de **BLÉ** malté, améliorant de farine : E300, enzymes (**BLÉ**).

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

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	986 kJ 236 kcal
Glucides	42 g
- Dont sucres	1,0 g
Matières grasses	2,5 g
- Dont acides gras saturés	0,3 g
Protéines	10 g
Sel	1,15 g
Fibres alimentaires	6,3 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	-

PAIN DE BÛCHERON COMPLET 750 g

EAN 54 200532 0936 9

FICHE TECHNIQUE – 18/07/2024

Lupin	-
Mollusques	-

Déclaration OGM

Produit sans OGM

Origine

Fabriqué en Belgique

Caractéristiques

	MIN	NORM	MAX
Poids (g)	700	750	800
Longueur (cm)	460	490	540
Largeur (cm)	90	100	140
Hauteur (cm)	55	60	85

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	7,5	8,3

PAIN DE BÛCHERON COMPLET 750 g

EAN 54 200532 0936 9

FICHE TECHNIQUE – 18/07/2024

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

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