

Baguette Fleur de Solène®

1 Informations générales

Référence	835319
Désignation conformément à la réglementation INCO	Pain nature au levain de seigle et de blé dur dévitalisé 2.3%, précuit sur sole surgelé
Pays de production	France
Code douanier	19059030
Numéro EAN	13604388353198

- Végétalien
 Végétarien
 Nouvelle spécification
 Remplace la spécification du: 29.01.2020

2 Logo de la marque



3 Description du produit

3.1 Etat du produit

Etat du produit	
<input type="checkbox"/>	produit PR (cru)
<input type="checkbox"/>	Produit PP (prépoussé)
<input checked="" type="checkbox"/>	Produit PC (précuit)
<input type="checkbox"/>	Produit PS (prêt à servir)
<input type="checkbox"/>	Autres
<input type="checkbox"/>	Frais
<input checked="" type="checkbox"/>	Surgelé
<input type="checkbox"/>	Ambiant



3.2 Manipulation produit

Conditions de transport et stockage:		-18°C Ne pas recongeler un produit décongelé!	
DDM à partir de la date de production: (en respectant les conditions de stockage)		365 jours	
Durée de vie recommandée pour les produits cuits:		24,0 heures	<input checked="" type="checkbox"/> à température ambiante
		Remarque:	
Instructions de préparation:	Durée de décongélation	45 min-1h	<input checked="" type="checkbox"/> à température ambiante
	Temps de cuisson	10-12 min	
	Température de préchauffage	Four classique	190°C
	Température de cuisson	Four classique	190°C
Remarque:		Vérifier que le produit soit décongelé à coeur avant cuisson. Le temps de cuisson au four dépend du brunissement souhaité et du four.	

3.3 Paramètres physiques et chimiques

Paramètre	Unité de mesure	Valeur cible	Limite supérieure	Limite inférieure
Poids par pièce	g	280	280	280
Longueur	mm	410	430	390
Largeur	mm	70	90	50

Paramètre	Unité de mesure	Valeur cible	Limite supérieure	Limite inférieure
Poids parProduit après cuisson (valeurs indicatives)	g	250	250	250

3.4 Emballages et dimensions

Palette:	Cartons par palette:	24
	Couches par palette:	6
	Cartons par couche:	4
	Hauteur de palette, palette incl. [mm]:	1860
	Poids brut total palette, palette incl. [kg]:	Ca. 243
	Pallet Type:	Palette europe
	Pallet Length (mm):	1200
	Pallet Width (mm):	800
Carton:	Dimensions extérieures LxIxh [mm]:	590 x 395 x 285
	Poids [g]:	644,0
	Nombre de pièces dans le carton [pce]:	30
	poids net carton:	8400
Sac intérieur:	Dimensions [mm]:	615 x 224
	Poids par sac intérieur [g]:	40,0
	Matériau:	Gaine PEHD bleue
	Nombre de sacs intérieurs dans le carton:	1
	Sac intérieur fermé:	Non
	Type/moyen de fermeture:	sac replié
Produit emballé:	Atmosphère modifiée:	0
	Apte à la cuisson, sans effet nocif sur le produit ou santé:	0
	Apte au passage au microonde, sans effet nocif sur le produit et la santé:	0
Additional Information:	Individually wrapped?:	0

Autres

Pas de données.

4 Composition

4.1 Déclaration des ingrédients

Ingrédients:
farine de BLÉ, eau, levain de SEIGLE et de BLE dur dévitalisé 2.3% (eau, farine de SEIGLE, farine de BLÉ dur), sel, levure, GLUTEN de BLÉ, farine de BLE malté. Le produit peut contenir des traces de fruits à coques, sésame, soja.

Coup de pates S.A.S.

Spécification du produit

4.2 Autres ingrédients

Ingrédient	Contenu oui / non	Si oui, % dans le produit fini
Alcool	Le produit contient-il de l'alcool (même non obligatoire à déclarer) ?	
	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Si oui, combien vol.%?
Matière grasse végétale	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Matière grasse laitière	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Farine de blé	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	56%
Lactose	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Matières premières d'origine animale	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Dérivés du porc	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Sel	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	1,3
Huile de palme	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	

4.3 Déclaration des allergènes

Utilisation d'ingrédients à potentiel allergène

Catégorie	Identification selon:	Utilisé dans le produit			Type, désignation exacte (ex. farine de blé, lait, etc.)
	Directives UE	Traces	Oui	Non	
Lait et produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Oeufs et produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja et produits dérivés	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Céréales contenant du gluten Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et autres variétés hybrides	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	farine de blé, farine de blé malté, farine de seigle, gluten de blé
Poissons et produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Crustacés et produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mollusques et produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fruits à coque Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland et produits dérivés	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Arachides et produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Graines de sésame et produits dérivés	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sulfites (E220 - E228) dont la teneur dépasse 10 mg/kg ou 10 ml/l et les produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Céleri et produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupin et produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Moutarde et produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Coup de pates S.A.S.

Spécification du produit

5 Information nutritionnelle

Conformément à (UE) n°1169/2011

Valeurs nutritionnelles pour 100g	
Energie:	1142 kJ
	270 kcal
Matière grasse	2.3 g
dont acides gras saturés:	0.3 g
acides gras mono-insaturés:	
acides gras poly-insaturés:	
Glucides:	53.5 g
dont sucres:	2.8 g
Fibres:	0.7 g
Protéines:	8.3 g
Sel:	1.3 g

6 Irradiation / Acides gras trans

Le produit a-t-il été traité avec un rayonnement ionisant ?	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non
Le produit fini contient-il des ingrédients qui ont été traités par rayonnement ionisant ?	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non
Le produit contient-il des acides gras trans artificiels ?	Non	
Quantité		

7 Autres ingrédients

Le produit fini a-t-il été traité avec des nanotechnologies?	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non
Le produit fini contient-il des ingrédients OGM?	<input type="checkbox"/> Oui	<input checked="" type="checkbox"/> Non

8 Etiquette

