



FICHE TECHNIQUE CLIENT

Réf fiche technique **IT FK 588021 V0**
 Créée le 16/02/2021 Modifié le : 16/02/2021
 Indice de révision: 0
 Rédigé par: Virginie Rochna-Dumont

Dénomination commerciale: **PAIN KEBAB SANS ADDITIFS ORIGINE FRANCE ROND surgelé 110g - 40 PAINS**

PRODUIT

Code article: **588021** Marque: **France Kebab**

Dénomination légale: Pain surgelé pour sandwich

Ingrédients: farine de BLE, eau, levure, sel, GLUTEN DE BLE, farine de BLE malté



Allergènes majeurs : GLUTEN. Traces possibles de Sésame, Œuf.

Origine viande: non concerné **Origine produit (Elaboré aux :)** France à partir de farine française **Agrément sanitaire:** Non applicable

Traitement(s): Surgelé

Conservation: A conserver à -18°C jusqu'à la date limite d'utilisation optimale.

Ne jamais recongeler un produit décongelé.

DDM Fabricant / durée de vie totale : 15 mois durée de vie technique totale

Garanties: Sans OGM, conforme aux exigences alimentaires musulmanes

CONDITIONNEMENT / ETIQUETAGE

Poids Net UVC: 0,110 kg Poids Brut UVC: non applicable

Conditionnement (LxIxh mm): pains vrac conditionnés en 2 saches plastique

PCB Colisage: 40 40 pièces

Emballage (ext LxIxh mm): carton de 594*390*198

Poids Net carton: 4,4 kg Poids Brut carton: 5,1kg

Etiquette UVC : sans **Etiquette colis :** noire et blanche



588021

40 PAINS KEBABS RONDS 110g
 Cuits, surgelés, Sans additifs
 Origine France

00324

INGRÉDIENTS : Farine de BLE (origine France), eau, levure, sel, GLUTEN de BLE, farine de BLE malté.
 Contient l'allergène **GLUTEN**. Peut contenir l'allergène **SESAME, ŒUF**.

MODE D'EMPLOI : Décongeler le pain à température ambiante pendant 45 minutes.
 Couper et insérer la garniture.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G : Energie 1166 kJ - 275 kcal; Matières grasses 1,2g; dont acides gras saturés 0,3g; Glucides 56,5g; dont sucre 3,5g; Protéines 8,9g; Sel 1,1g.

EMB : 25527 - A CONSERVER A - 18°C - NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ

Poids net : **4.4 KG**

A consommer de préférence avant le : **10 / 05 / 2022** N° de lot : **041 / 21**



(01)03760051588021(15)220210(10)04121



Fabrique en France
 Distribue par Inelis
 123 rue Guillaume Fouace
 95 000 Saint-Le
 Service consommateurs : info@inelis.fr

LOGISTIQUE

Type de palette: Palette europe (120cm x 80cm)

Informations logistiques :

Nombre de colis/couche	Nombre de couches/palette	Nombre de colis/palette	Nombre d'uvc/couche
4	9	36	160
Hauteur palette	Poids Net palette	Poids Brut palette	Nombre d'uvc/palette
193 cm palette comprise	158,4kg	203,6kg (palette comprise)	1440

EAN 13 UVC: sans

EAN 13 colis: 3760051588021

Code douanier

19059030

DESCRIPTION - données indicatives

Nombre de portions :	40 pains - 2 sachets de 20 pains
Aspect :	pain de forme ronde de couleur brun clair doré avec des marques de poinçonnage
Goût :	neutre
Calibre / dimensions :	Poids moyen 110g, diamètre d'environ 14cm (+/-1cm)

visuel produit avant mise en oeuvre :



visuel produit après mise en oeuvre :



suggestion de présentation

UTILISATION

A température ambiante (<20°C), décongeler le produit environ 1 heure avant utilisation. Le pain peut être chauffé au four, aux micro-ondes ou au toaster avant utilisation. Couper et insérer la garniture
 Nous vous conseillons de consommer les produits dans les 48 heures.

VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes à la mise en œuvre pour 100 g :

Valeur énergétique	1166,0 kJ	275 kcal
Matières grasses	1,2 g	
<i>dont acides gras saturés</i>	0,3 g	
Glucides	56,5 g	
<i>dont sucres</i>	3,5 g	
Protéines	8,9 g	
Sel	1,10 g	

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Micro-organismes	Cible m	tolérance M	Unité
Escherichia coli 44°C **	≤10	≤10	ufc/g
Flore totale aérobie mésophile 30°C **	≤10 000	≤100 000	ufc/g
levures et moisissures**	≤1 000	≤10 000	ufc/g

** : critères hygiène des procédés - recommandations FCD 15/11/2019 catégorie pain précuit 7.4

Coordonnées du Service Consommateur:

Service Consommateur France Kebab
 123 rue Guillaume Fouace
 50 000 Saint Lô

Contact :

info@france-kebab.com