



FICHE TECHNIQUE CLIENT

Réf fiche technique **IT FK 588038 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 OVALE surgelé 110g - 40 PAINS**

PRODUIT

Code article: **588038** 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



588038

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

00325



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**, **OEUF**.

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**



Fabrique en France
Distribue par Inelis
123 rue Guillaume Fouace
98 000 Saint-Lô
Service consommateurs : info@inelis.fr

(01)03760051588038(15)220210(10)04121

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'ucv/couche |
|-------------------------|---------------------------|----------------------------|----------------------|
| 4 | 9 | 36 | 160 |
| Hauteur palette | Poids Net palette | Poids Brut palette | Nombre d'ucv/palette |
| 193 cm palette comprise | 158,4kg | 203,6kg (palette comprise) | 1440 |

EAN 13 UVC: sans

EAN 13 colis: 3760051588038

Code douanier

19059030

DESCRIPTION - données indicatives

Nombre de portions: 40 pains - 2 sachets de 20 pains
Aspect : pain de forme ovale de couleur brun clair doré avec des marques de poinçonnage

Goût : neutre

Calibre / dimensions : Poids moyen 110g, environ 17cm de longueur et 9cm de largeur (+/-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 1heure 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