



# FICHE TECHNIQUE CLIENT

Réf fiche technique **IT FK 587994 V1**  
 Créée le 12/11/2020 Modifié le : 26/11/2020  
 Indice de révision: 1  
 Rédigé par: Virginie Rochna-Dumont

Dénomination commerciale:

**PAIN ROND POUR SANDWICH / KEBAB 110g - 45 PAINS**

## PRODUIT

Code article:

587994

Marque:

France Kebab

Dénomination légale: Pain rond congelé pour sandwich

Ingrédients:

farine de BLE (64%), eau, levure, sel, huile de tournesol, émulsifiants : E472e-E322, dextrose, enzymes, agent de traitement de la farine : E300.

Allergènes

GLUTEN

maieurs :

Origine viande:

non concerné

Origine produit  
(Elaboré aux :)

Belgique - Fabriqué en  
Bulgarie

Agrément  
sanitaire:

Non applicable

Traitement(s):

Congelé. Absence de traitement ionisant.

Conservation:

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

Ne jamais recongeler un produit décongelé.

DDM Fabricant /

12 mois durée de vie technique totale

durée de vie totale :

Garanties:

Sans OGM, conforme aux exigences alimentaires musulmanes

## CONDITIONNEMENT / ETIQUETAGE

Poids Net UVC:

0,330 kg

Conditionnement (LxIxh mm):

pains conditionnés par 3 sous film plastique imprimé

PCB Colisage:

15 carton de 15 sachets de 3 pains

Emballage (ext LxIxh mm):

395\*395\*255

Poids Net carton:

4,95kg

Poids Brut carton:

5,59 kg

Etiquette UVC :

sachet préimprimé couleur avec lot et ddm  
imprimés par jet d'encre

Etiquette colis :

données jet d'encre



## 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'ucc/couche
6	7	42	90
Hauteur palette	Poids Net palette	Poids Brut palette	Nombre d'ucc/palette
193 cm	208 kg	260 kg	630

EAN 13 UVC:

3760051587109

EAN 13 colis:

3760051587994

Code douanier

19059030

## DESCRIPTION - données indicatives

**Nombre de portions:** 45 pains - 15 sachets de 3 pains  
**Aspect :** pain de forme ronde de couleur brun clair doré

**Goût :** neutre

**Calibre / dimensions :** Poids moyen 110g, diamètre d'environ 14cm (+/-1,5cm)

visuel produit avant mise en oeuvre :



visuel produit après mise en oeuvre :

suggestion présentation



## UTILISATION

A température ambiante (<20°C), décongeler le produit dans son sachet plastique, au moins 3 heures avant utilisation. Le pain peut être chauffé au four, aux micro-ondes ou au toaster avant utilisation.  
 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	1002,0 kJ	236 kcal
Matières grasses	0,8 g	
<i>dont acides gras saturés</i>	0,2 g	
Glucides	47,8 g	
<i>dont sucres</i>	2,9 g	
Protéines	8,4 g	
Sel	1,30 g	

## CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Micro-organismes	Cible m	tolérance	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

## Coordonnées du Service Consommateur:

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

Contact :

info@france-kebab.com