



FICHE TECHNIQUE CLIENT

Réf fiche technique **IT FK 588007 V1**
 Créée le 12/11/2020 Modifié le : 26/11/2020
 Indice de révision: 1
 Rédigé par: Virginie Rochna-Dumont

Dénomination commerciale: **PAIN OVALE POUR SANDWICH / KEBAB 110g - 42 PAINS**

PRODUIT

Code article: **588007** Marque: **France Kebab**

Dénomination légale: Pain ovale 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 maieurs : GLUTEN
 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 / durée de vie totale : 12 mois durée de vie technique 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: 14 carton de 14 sachets de 3 pains

Emballage (ext LxIxh mm): 395*395*255

Poids Net carton: 4,62kg

Poids Brut carton: 5,25 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	84
Hauteur palette	Poids Net palette	Poids Brut palette	Nombre d'ucc/palette
193 cm	194kg	246kg	588

EAN 13 UVC: 3760051587116

EAN 13 colis: 3760051588007

Code douanier

19059030

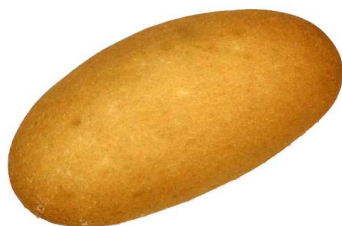
DESCRIPTION - données indicatives

Nombre de portions: 42 pains - 14 sachets de 3 pains
Aspect : pain de forme ovale de couleur brun clair doré

Goût : neutre

Calibre / dimensions : Poids moyen 110g, dimensions L*I : 17cm*9cm (+/-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