


FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Panini précuit surgelé		
Le panini, un incontournable de la gamme de pains sandwichs.		
340054	Produit remis en oeuvre	
		

Code interne produit	340054	Etat	Surgelé
Dénomination commerciale	Panini précuit surgelé	Date de durabilité minimale	12 mois
Dénomination légale	Panini précuit surgelé	Nomenclature facture	PANINI 120g PREC MTL
Nomenclature douanière	1905903000	Éléments complémentaires dans le carton	/
Produit fabriqué en / au	France	Filière	

LISTE D'INGREDIENTS (produit tel que vendu)

Les allergènes majeurs Européens sont indiqués en majuscules

Farine de BLE, eau, levure, sel, GLUTEN de BLE, farine de BLE malté, levure désactivée, agent de traitement de la farine : acide ascorbique E300.

Pourcentage de beurre dans la pâte /

Traces possibles allergènes Europe /

Absence d'OGM, conformément aux règlements CE 1829 et 1830/2003

Absence de traitement ionisant

Allégations

Le produit respecte les allégations suivantes : Végétarien / Sans palme

VALEURS NUTRITIONNELLES /100g (tel que vendu)			
Energie (KJ)	1025	Sodium (mg)	472
Energie (Kcal)	212	Calcium (mg)	
Matières grasses (g)	1.3	Potassium (mg)	
dont acides gras saturés (g)	0.2	Fer (mg)	
Glucides (g)	48	Vit A (mg)	
Dont sucres (g)	1.4	Vit D (mg)	
Fibres alimentaires (g)	3.1	Acides Gras trans (g)	
Protéines (g)	7.6	Cholestérol (mg)	
Sel (g)	1.2		

CONDITIONS DE CONSERVATION
Conserver à Température négative: -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.

CONSEILS DE REMISE EN OEUVRE
Décongélation : 30 min environ Cuisson sous le grill : 7-12 min à 200°C Les conseils de cuisson varient avec l'équipement utilisé. Utilisation de buée : les conseils de remise en œuvre avec buée sont disponibles auprès de nos équipes

DIMENSIONS DU PRODUIT (produit tel que vendu)				
Longueur (cm)	Largeur (cm)	Circonférence (cm)	Diamètre (cm)	Hauteur (cm)
27 +/-1.5		17,5 minimum		

DONNEES LOGISTIQUES								
	EAN	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Poids brut (Kg)	Poids net (Kg)	Nombre d'UVC	Nombre de pièces
Sachet PEHD	3248288148275	/	/	/	6.05	6	/	50
Carton	3248288148282	59.8	39.3	21.6	6.593	6	1	50
Palette Europe	3248288148305	120	80	186	233.4	192	32	1600

Nombre de cartons par couches	4	Nombre de couches par palettes	8	Nombre de cartons par palette	32
-------------------------------	---	--------------------------------	---	-------------------------------	----

Caractéristiques Microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances
Escherichia coli	<10/g	<100/g
Staphylococcus aureus	<100/g	<1000/g
Listeria monocytogenes	Absence / 25g	<10/g
Salmonelles	Absence / 25g	/

Produit conforme à la réglementation Française et Européenne.

Version : 1 Date : 14/11/2022