



	FICHE TECHNIQUE PAIN AU CHOCOLAT 80g - beurre fin - cru surgelé ECHO DU GOUT
Version n°2	

Code article : 34641	Code article du client : EDG 192V
Marque : ECHO DU GOUT	code EAN client (carton) :
code EAN (carton) : 03419280027077	code EAN client (sachet) :
code EAN (sachet) :	code EAN client (à l'unité) :
code EAN (à l'unité) :	code fabricant : FAB 538 SG
N° déclaration sanitaire : 35-327-02	Pour les produits bio, n° de licence Ecocert :
N° nomenclature douanière : 1905 90 90	
Fabriqué en France	

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

<u>Produit surgelé</u>	<u>Produit cuit</u>
	
Longueur : 10.5 cm ± 0.5 cm Largeur : 4.5 cm ± 1.0 cm Hauteur : 2.5 cm ± 0.5 cm	<i>A titre indicatif :</i> Poids moyen : 69 g Longueur : 12.5 cm Largeur : 9.5 cm Hauteur : 5.5 cm

Ingrédients	Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit cru)	% RNJ (pour 100g de produit cru)
farine de BLE, BEURRE fin 20,5% , eau, chocolat 11,3% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (lécithine de SOJA)), arôme naturel de vanille), sucre, levure, LAIT écrémé en poudre , sel, OEUFs , GLUTEN de blé , émulsifiant (E322 (lécithine de colza)), agent de traitement de la farine (E300), enzymes (hémicellulases, amylases) Contient : gluten, oeufs, soja, produits laitiers. Peut contenir : traces de fruits à coque. Convient aux végétaliens : Non Convient aux végétariens : Oui OGM : néant Ionisation : néant	Energie : 1 570 kJ / 375 kcal Matières grasses : 20,3 g dont : acides gras saturés : 12,9 g Glucides : 40,9 g dont : sucres : 11,5 g Fibres : 2,3 g Protéines : 7,6 g Sel : 0,83 g	18,8 % 29,1 % 64,4 % 15,7 % 12,8 % 9,0 % 15,1 % 13,9 %

Caractéristiques microbiologiques	Valeurs cibles	Tolérances	Méthodes du laboratoire d'analyse
Flore totale aérobie mésophile	< 100 000 / g	< 1 000 000 / g	ISO 4833 + NF V 08-100
Escherichia coli	< 10 / g	< 100 / g	NF EN ISO 16649-2
Salmonelles	absence dans 25g	absence dans 25g	AES 10/4-05/04
Staphylocoque doré	< 100/g	< 1 000 / g	NF V 08-057-1



Version n°2

FICHE TECHNIQUE
PAIN AU CHOCOLAT 80g - beurre fin - cru surgelé
ECHO DU GOUT

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date limite d'utilisation optimale : 9 mois (270 jours) à partir de la date de surgélation notée sur l'emballage.

A conserver au congélateur à -18°C avant utilisation

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ.

Conservation pour un usage ménager :

- * 24h au réfrigérateur
- ** 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur
- *** dans le congélateur à -18°C : jusqu'à la date limite d'utilisation optimale indiquée sur l'emballage

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

Mise sur plaque (600 x 400)	12 unités par plaque
Fermentation	2h-2h15 à 28°C, humidité 80%
Repos	10 min
Dorage	Dorer à l'œuf entier.
Cuisson (en four ventilé)	environ 16-17 min à 180°C
Finition	

Nota : chaque four a ses propres caractéristiques. Nous vous suggérons de bien noter les paramètres de cuisson donnant les meilleurs résultats avec votre matériel.

CONDITIONNEMENT

Format carton externe (L x l x h)	388 X 298 X 244 cm	Volume du carton (m ³)	0.029
Poids net d'un carton	12.000 kg	Pièces / carton	150
Poids brut d'un carton	12.583 kg	Cartons / palette	64
Poids brut d'une palette	824.246 kg	Cartons / couche	8
Dimensions de la palette	80 X 120 cm	Couches / palette	8
Type de palette	Europe	Hauteur totale	2.102 m

Sachets :

Format sachet (L x l)		Pièces / sachet	50
Poids net d'un sachet	4.000 kg	Sachets / carton	3

CONTACT