



FICHE TECHNIQUE PRODUIT SURGELE

Rédaction: SQ

BAGEL SESAME CUIT 115 g

Version: 18/10/2016

C A R A C T É R I S T I Q U E S D U P R O D U I T

NATURE DU PRODUIT : **BAGEL SESAME**
ETAT DU PRODUIT : Produit cuit surgelé
ORIGINE : UE
CONDITIONNEMENT CARTON : Contenu : 30 pièces en vrac dans un sachet
Poids Net : 3,45 Kg Poids Brut : 3,8 Kg
Dimensions carton: 39.8 x 29.7 x 22 cm
CONDITIONNEMENT PALETTE : 72 cartons par palette
EAN CARTON : 5413049323521
DLUO : Un an à -18°C



R É F É R E N C E S A N A L Y T I Q U E S

POIDS NET DU PRODUIT : 115 g
DIMENSION EN mm : Diamètre : 118 +/-5 mm
Epaisseur : 42 +/- 10 mm

INGREDIENTS: Farine (**blé, malt, soja**), eau, huile de colza, sucre, **graines de sésame** (2%), **gluten**, levure, sel, émulsifiants (E471, lécithine de **soja**), agent de traitement de la farine (E300, E920).

ALLERGENES : Contient : **gluten et soja et graines de sésame**. Peut contenir des traces de lait et produits dérivés, œufs et fruits à coque (selon les directives CE 2003/89 et 2006/142).

OGM : Produit non soumis à l'obligation communautaire d'étiquetage au regard des OGM (règlements 1829/2003 et 1830/2003).

DESCRIPTION : C'est un petit pain rond à pâte serrée en forme d'anneau, avec un trou au milieu et moelleux à l'intérieur, décoré de graines de sésame.

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g : Glucides : 56 g *dont sucres* : 5.2g Protéines : 9.8 g
Matières Grasses : 5 g *dont acide gras saturés* : 0.5g Fibres : 2.5g
Sel : 1.5g

VALEURS ENERGETIQUES pour 100g : 313 Kcal / 1324 KJ

CONSEIL DE PREPARATION : Laisser décongeler le produit 45 minutes à température ambiante. Peut être réchauffé au four à 180°C pendant 3 à 5 minutes ou simplement toasté.

CONSERVATION : Avant décongélation : à conserver à -18°C

CLAUSES DE RESPONSABILITE :

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur.