



FICHE TECHNIQUE PRODUIT SURGELE

Rédaction: SQ

PETIT PAIN HOT DOG COUPE 85G

Version: 25/08/2017

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 :	<u>PETIT PAIN HOT DOG COUPE</u>
ETAT DU PRODUIT :	Produit cuit surgelé
ORIGINE :	UE
CONDITIONNEMENT CARTON :	Contenu : 48 Pièces réparties dans 8 sachets (6 pièces par sachet) Poids brut carton : 4,38 kg Poids net : 4,08 kg Dimension en mm : 330 x 427 x 176
CONDITIONNEMENT PALETTE :	48 cartons par palette / 6 cartons par couche / 8 couches par palette Hauteur de la palette : 156 cm
EAN :	5037173100997
DLUO :	12 mois à -18°C à partir du mois de production



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

POIDS DU PRODUIT :	85 g (+/- 5 g)
DIMENSION EN CM :	Longueur : 205 mm +/- 5 mm Largeur : 55 mm +/- 5 mm Hauteur : 44 mm (+/- 3 mm)
INGREDIENTS:	Farine de froment , eau, sucre, huiles végétales (huile de palme, huile de colza), levure, sel, émulsifiants: E471 et E472e, conservateur: E282, agent de traitement des farines : E300.
ALLERGENES :	Contient : gluten de blé. Peut contenir des traces de graines de sésame (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).

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNE pour 100g :

Valeur énergétique :	1062.9 kJ / 252.0Kcal
Lipides :	3,3 g
dont acides gras saturés :	1,1 g
Protéines :	8,4 g
Glucides :	45,4 g
dont sucres :	5,0 g
Sel :	0,7 g

COULEUR :	Petit pain Hot dog blanc coupé en haut sur toute la longueur
CONSEIL DE PREPARATION :	Laisser décongeler le produit +/-60 min. Après décongélation, traiter immédiatement le produit.
CONSERVATION :	avant décongélation : A conserver à -18°C Il est conseillé de consommer les produits dans les 4 jours lorsqu'il est conservé à température ambiante (15-25°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.