

MIDIPAIN

Zone Activité la Vallière
06730 ST ANDRÉ de la Roche
 FRANCE
 Tel. : + 33 (0) 4 93 54 73 77
 Fax : + 33 (0) 4 97 00 00 37
 Email : midipain@midipain.com

**CARACTERISTIQUES DU PRODUIT**

Désignation : **PAIN DE MIE FIBRES & CEREALES**
Référence : 2015106
Poids précuit : 700 gr. (+/-)
Poids cuit : 700 gr. (+/-)
Longueur : 27 cm. (+/-)
Largeur : 10 cm. (+/-)
Épaisseur : 15 cm. (+/-)
Gencod : **3661414002508**



Les gabarits, dimensions et poids indiqués sont une moyenne constatée sur un lot de fabrication.

INGREDIENTS

Farine de **blé***, Levain Maison (Eau, Farine de **blé***), gluten de **blé***, farine de **blé*** malté, levure désactivée, agent de traitement de la farine : acide ascorbique (E300), Agent réhydratant : Monostéarate de Sorbitan (E491), Sel, **Œuf** entier, Graines 4,2% (tournesol, lin brun, lin jaune, millet, **sésame** et pavot), Germe de **blé***, Emulsifiant : Esters Mono et diacétyltartriques des monos et diglycérides d'acides gras (E472e), farine de **blé*** malté, Margarine (Huiles et graisses végétales (palme), eau, sel 0,8%, Emulsifiant : Lécithines de tournesol (E322) et Mono et diglycérides d'acides gras (E471), dextrose, acidifiant : acide citrique, colorant : caroténoïdes, arômes), lait d'amande (amandes d'Espagne(8%), sucre de canne roux, maltodextrine de maïs).

***Contient du GLUTEN**

Fabriqué dans un atelier qui utilise des fruits à coque, des œufs, du sésame, de la moutarde, des mollusques (encre de seiche) et des produits à base de lait.

Date de mise à jour : 18/04/16

FICHE TECHNIQUE

CONSERVATION

Stocker à – 18 ° C.
 DLUO : 18 mois après la date de surgélation indiquée sur l'étiquette.
 Conservation en frigo à 5°C : 1 semaine après la sortie du congélateur.
Attention : Ne pas recongeler un produit qui a été décongelé.

CONDITIONNEMENT

Sachets		Cartons L x l x h		Palettes	
Qté. par sachet	6	Dimensions (cm)	39x26x42	Type palette	120 x 80
Nb. sachet carton	1	Qté par carton	6	Nb carton couche	9
Qté par carton	6	Poids net carton	4.2 kg.	Nombre de couches	4
		Poids brut carton	4.74 kg.	Hauteur palette	183 cm
				Poids brut palette	200.46kg.

MISE EN ŒUVRE DU PRODUIT

Décongélation 30 minutes à température ambiante puis toaster.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g DE PRODUITS

ENERGIE	GRAISSES	AG SATURE	GLUCIDES	SUCRES	PROTEINES	SEL
kcal	g	g	g	g	g	g

Date de mise à jour :
18/04/16

Produit sans OGM - Pas de traitement ionisant