

**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](mailto:midipain@midipain.com)

**CARACTERISTIQUES DU PRODUIT**

Désignation : **GOLD BURGER**  
Référence : 20221866  
Poids cuit : 70 gr. (+/-)  
Longueur : 10 cm. (+/-)  
Largeur : 10 cm. (+/-)  
Épaisseur : 3,5 cm. (+/-)  
Gencod : 3661414001808



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

**INGREDIENTS**

Farine de **froment\*** - Levain maison (eau, farine de **blé\***) - Eau - Margarine (huiles et graisses végétales de palme, eau, sel, émulsifiants : lécithines et E471, dextrose, acidifiant : acide citrique, colorant : caroténoïdes, arômes) - **Œuf** - Paprika - Sucre - Sel - Levure boulangère (agent réhydratant : E491) - **Gluten de blé\*** - Piment fort - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique.

**\*Contient du GLUTEN**

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

**CONSERVATION**

**Stocker à – 18 ° C. Attention : Ne pas recongeler un produit qui a été décongelé.**  
 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.

**CONDITIONNEMENT**

Sachets		Cartons L x l x h		Palettes	
Qté. par sachet	33	Dimensions (cm)	39x26x42	Type palette	120 x 80
Nb. sachet carton	2	Qté par carton	66	Nb carton couche	9
Qté par carton	66	Poids net carton	4,62 kg.	Nombre de couches	4
		Poids brut carton	5,16 kg.	Hauteur palette	183 cm
				Poids brut palette	185,76 kg.

**MISE EN ŒUVRE DU PRODUIT**

Décongélation 30 minutes à température ambiante.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g DE PRODUITS**

ENERGIE	GRAISSES	AG SATURE	GLUCIDES	SUCRES	PROTEINES	SEL
<b>297,6 kcal</b>	<b>4,9 g</b>	<b>1,9 g</b>	<b>52,6 g</b>	<b>3 g</b>	<b>9,5 g</b>	<b>1,7 g</b>

Produit sans OGM - Pas de traitement ionisant

**FICHE TECHNIQUE**

Date de mise à jour :

15/04/15