

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 : **BOULE LUNCH CACAO**
Référence : 206408150
Poids cuit : 22 gr. (+/-)
Diamètre : 5 cm. (+/-)
Épaisseur : 3,5 cm. (+/-)
Gencod : 3661414001990



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 - Cacao en poudre 3,8% - Sel - **Gluten de blé*** - Levure boulangère (agent réhydratant : E491) - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique.

***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.

CONSERVATION

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

DLUO : 9 mois après la date de surgélation indiquée sur l'étiquette.

Conservation en frigo à 5° : 1 semaine après la sortie du congélateur.

CONDITIONNEMENT

Sachets		Cartons L x l x h		Palettes	
Qté. par sachet	75	Dimensions (cm)	39x26x21	Type palette	120 x 80
Nb. sachet carton	2	Qté par carton	150	Nb carton couche	9
Qté par carton	150	Poids net carton	3,3 kg.	Nombre de couches	8
		Poids brut carton	3,695 kg.	Hauteur palette	183 cm
				Poids brut palette	266,04 kg.

MISE EN ŒUVRE DU PRODUIT

Décongélation 20 minutes à température ambiante.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g DE PRODUITS

ENERGIE	GRAISSES	AG SATURE	GLUCIDES	SUCRES	PROTEINES	SEL
254,2 kcal	2,1 g	0,8 g	47 g	0,8 g	9,2 g	1,6 g

Produit sans OGM - Pas de traitement ionisant

FICHE TECHNIQUE

Date de mise à jour :

15/04/15