

LISTE DES INGRÉDIENTS

Désignation réglementaire de la matière première	Origine végétale, animale, minérale, microorganismes	Présence / Absence d'allergène Si présence, indiquer la nature	Quantité mise en œuvre (%)
Farine de blé tendre	Végétale	Céréales contenant du gluten (Blé)	47
Eau	Minérale	/	/
Semoule de blé dur	Végétale	Céréales contenant du gluten (Blé)	/
Levain	Végétale	Céréales contenant du gluten (Blé)	4,2
Huile d'olive vierge extra	Végétale	/	3,5
Sel	Minérale	/	/
Levure de bière	Micro-organismes	/	/
Farine d' orge maltée	Végétale	Céréales contenant du gluten (Orge)	/

LISTE DES INGRÉDIENTS ÉTIQUETÉ

Farine de **blé** tendre 47%, eau, semoule de **blé** dur, levain 4,2% (eau, farine de **blé** tendre), huile d'olive vierge extra 3,5%, sel, levure de bière, farine d'**orge** maltée
Peut contenir des traces de soja et moutarde

Traité par alcool éthylique
Conditionné sous atmosphère protectrice

ALLERGÈNE(S) selon le Reg. 2007/68/CE – 2000/13/CE

Céréales contenant du gluten (**Blé, Orge**)

Peut contenir des traces de soja et moutarde

OGM selon le Reg. 1829/2003CE - 1830/2003/CE et la Dir. 90/200/CE

Absence

CONDITIONS DE CONSERVATION

AVANT OUVERTURE:	Conserver dans un endroit frais et sec
APRES OUVERTURE:	Une fois ouvert, placer au réfrigérateur et consommer dans les 2 jours

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères	Cible - Tolérances
Flore totale	< 10 000 UFC/g
Coliformes totaux	< 10 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 50 UFC/g
Levures	< 1000 UFC/g
Moisissures	< 100 UFC/g

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critères	Cible - Tolérances
Métaux lourds	Limites réglementaires UE
Résidus pesticides	Limites réglementaires UE
Humidité	36 ± 2%
Aw	0,93 ± 0,02

IDENTIFICATION PRODUIT

VISUEL



MARQUE : FLORELLI

RÉF INTERNE: A0516FL
GENCOD: 3760077530516

DÉNOMINATION LÉGALE: PAIN PRÉCUIT À L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA (3,5%)

POIDS NET: 230g

DDM PRODUCTION: 90 jours

DDM GARANTIE: 40 jours

RÉCEPTION:

NOMENCLATURE DOUANIÈRE: 19059030

PROFIL ORGANOLEPTIQUE

ASPECT	Aplati et allongé
COULEUR	Dorée
GOÛT	Savoureux, typique d'un pain pizza
ODEUR	Typique d'un produit de boulangerie
TEXTURE	Croquante aux conditions de cuisson recommandées

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES : POUR 100G

Énergie	1112 kJ / 263 kcal
Matières grasses	4,8 g
dont acides gras saturés	0,9 g
Glucides	44 g
dont sucres	3,1 g
Fibres alimentaires	3,3 g
Protéines	9,4 g
Sel	1,8 g

PALETTISATION

UVC / CARTON (PCB)	7
CARTONS / COUCHE	12
COUCHES / PALETTE	8
CARTONS / PALETTE	96
UVC / PALETTE	672
HAUTEUR PALETTE (cm)	211
POIDS BRUT PALETTE (kg)	253,4