

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT



HOMESTYLE BURGER BUN 80 G

Code article: 5000509

Dénomination de la denrée alimentaire:

Petits pains à base de flocons de pomme de terre, partiellement fendus, surgelés.

Ingrédients:

Farine de BLÉ, eau, flocons de pomme de terre (9 %), levure, huile de colza, amidon, sucre, sel, farine de BLÉ fermentée, émulsifiants (monoglycéride et diglycéride d'acides de graisses comestible, E472e), GLUTEN de BLÉ, stabilisants (E341, gomme de guar, diphosphates).

Description du produit:

Une douceur rustique : avec du levain et des flocons de pomme de terre – le parfait mélange de pain à hamburger et de petit pain du boulanger qui allie le meilleur des deux. Le charme d'un aspect extérieur fait main avec une croûte légère et à l'intérieur souple et moelleux. Grâce à ce bun à l'aspect artisanal et cuit dans un four à pierre, concocte toi-même le meilleur des hamburgers !

- Irrégulier et croustillant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur
- Cuit au four en pierre
- Prétranché « façon sandwich »

État:

Groupe de matières premières:

Produits végétalien

Certifié halal:

Non

Biologique:

Non

Dimensions, surgelé:

Taille du petit pain:

4 - 4,5 INCH (10 CM)

Grammage:

Marque d'identification:

non requis

Code GTIN – Unité de Vente:

–

Code GTIN – Colis:

4004074009194

N° du tarif douanier:

19059080

Pays de production:

Allemagne

Contenu du Colis:

2 x 25 x 80 g = 4 kg

Langues sur Emballage:

–

Colis:

1 x carton (carton), 589 mm x 393 mm x 191 mm, 675 g
2 x sac intérieur (film LDPE non imprimé), 500 mm x 400 mm, 24 g
2 x étiquette en carton (papier), 210 mm x 148 mm, 3 g

Emballage Unités de Vente:

	Poids Net	Poids Brut
Par Unité de Vente	–	–
Par Colis	4,00 kg	4,729 kg
Contenu de la palette:	32 cartons (8 couches de 4 cartons)	
Poids Brut Palette:	171,328 kg	

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT



HOMESTYLE BURGER BUN 80 G

Code article: 5000509

Hauteur Palette:	1678 mm
Date Limite d'Utilisation Optimale:	450 jours
Durée de vie résiduelle à livraison:	120 jours
Conditions de conservation:	Transport et entreposage à -18 °C, ne pas recongeler le produit une fois décongelé.
Conseils de préparation:	Laisser le petit pain décongeler, ou le passer quelques minutes au four. Décongeler: Plaque à rôtir: Four: 220 °C env. 3 min., ou dans un toaster Four mixte (vapeur):

Valeurs nutritionnelles: valeurs moyennes pour 100 g:

Énergie [kJ/kcal]:	1130 / 268
Matières grasses [g]:	4,2
dont acides gras saturés [g]:	0,8
Glucides [g]:	48
dont sucres [g]:	2,5
Protéines [g]:	7,7
Sel [g]:	1,3
Fibres alimentaires [g]:	3,5

Données microbiologiques:

E. coli	< 100 UFC/g
Germes Totaux	< 100000 UFC/g
Levures/Moisissures	< 1000 UFC/g

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT



HOMESTYLE BURGER BUN 80 G

Code article: 5000509

Informations sur les allergènes:

Allergènes		Désignation précise
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	+	farine de blé, gluten de blé
Crustacés et produits à base de crustacés	–	
Œufs et produits à base d'œufs	–	
Poissons et produits à base de poissons	–	
Arachides et produits à base d'arachides	–	
Soja et produits à base de soja	–	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	–	
Fruits à coque et produits à base de fruits à coque	–	
Céleri et produits à base de céleri	–	
Moutarde et produits à base de moutarde	–	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	O	traces de sésame possible
Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/kg ou 10mg/l, en SO ₂)	–	
Lupin et produits à base de lupin	–	
Mollusques et produits à base de mollusques	–	

+ = présence / – = absence / O = peut contenir des traces

Exigences légales:

La composition et l'étiquetage du produit sont conformes aux exigences légales en vigueur en Allemagne et dans l'Union Européenne.
L'emballage est conforme aux exigences légales en vigueur dans l'Union européenne.

Déclaration OGM:

Le produit n'est soumis à aucune obligation d'étiquetage selon les règlements européens n° 1829/2003/CE et n° 1830/2003/CE portant sur l'étiquetage et la traçabilité des produits alimentaires et aliments pour animaux génétiquement modifiés.