



160301

Pâte Brisée en rouleau 2,8Mx40cmx0,3cm 4,25kg

Marque	Lampo
Poids (Net/Net égoutté/Brut)	4.25 kg / - / 4.5 kg
Code EAD	7610134002707
Code EAC	7610134002707
Pays d'origine	Belgique
Conditions de stockage	Local réfrigéré de 0° à +4°
Dimension (H x l x p)	13 x 50 x 13 cm
Conditionnement	Pièce
Article en stock	En stock

DESCRIPTION PRODUIT

Longueur 2,8 m, largeur 40 cm, épaisseur 0,30 cm

Disclaimer

 Les informations mises à votre disposition sont rédigées avec une attention particulière et ce grâce aux éléments donnés par nos fournisseurs. Il est néanmoins possible que ces informations aient été modifiées et/ou complétées par le fournisseur sans que nous en ayons été avertis. Pour ce faire, nous vous invitons à toujours vérifier les informations sur l'étiquette du produit. Ce sont les seules informations garanties.

Bidfood ne peut en aucun cas être tenu responsable pour l'exactitude de ces données.

FICHE TECHNIQUE PATE BRISEE 3.5 m



Nom de produit : pâte Brisée fraîche, rouleau

Description : pâte Brisée enroulée (rectangulaire) sous papier de cuisson

Ingrédients : farine de ble, graisse végétales (huile de colza, huile de palm), eau, maltodextrine, jus de citron concentré, sel, amidon de blé, alcool (s'évapore pendant la cuisson)

Pour les allergènes voir ingrédients **en gras**

Allergènes : gluten

Emballage :

- Type : cellophane – carton (voir spécification séparé)
- poids : 4.25 kg
- poids brut : 4.48 kg
- description : chaque emballage porte le nom de produit avec le DLC, code de produit, poids net.
- livraison : à un température de max. 5°C.
- stockage : dans un réfrigérateur de max. 5°C
- DLC : 6 semaines date production – 5 semaines livraison
- EAN code : 7610134002707
- Crt/pallet : 143 crt
- Crt/couche : 13 crt
- Couche/pallet : 11 couches

Valeur nutritive : par 100 g /pâte

Energie: 1664kJ (398 kcal)
Protéines: 5.7g
Hydrate de carbon: 46.0 g
-sucre 5.5g
Graisses: 20.2 g
-Saturé 8.5g
Fibre : 2.0 g
Salt : 1.1 g
Sodium : 0.44g

Gluteïnes : oui
Lactose : non
Végétal : oui

Valeurs microbiologiques

Total : <30'000 /g
Levures et moisissures : pas d'apparences visuelle après durabilité (stockage à 5°C où moins)
Enterobacteriaceae : <100/g
Staphylococci : < 100/g
E.colli : <10 g

Préparation

Préchauffer le four à 220°C. Dérouler la pâte tranquillement.
Temps de cuisson peut varier selon le four où la recette que vous utilisé.

Description du produits non-cuit

Apparence couleur : pâte homogène
Beige près que jaune
En rouleaux

Odeur – goût : typique neutre sans odeur où goût étranger