

Code article :

40279

Gencod :

3182180001699

Date d'application :

12/07/2017



Petit pain grillé aux céréales bio

Poids net Unité Commerciale (UC)	225	g			
Poids brut Unité Commerciale (UC)	241	g			
Dimensions extérieures de l'UC	170 mm	85 mm	230 mm	(l x P x H)	

Produit(s)

	Quantité/UC	Poids
Petits Pains Grillés	18	12,5 g

Ingrédients

Ingrédients : Céréales 94,6% (farine de BLE * 87%, farine de riz* 2%, farine de seigle* (GLUTEN) 1,8%, BLE concassé* 1,2%, graines de sarrasin* 1,2%, farine d'orge* (GLUTEN) 1,2%), huile végétale (tournesol)*, graines (SESAME* 2,5%, lin* 1,2%), sucre*, levure, sel, GLUTEN de BLE*, agent de traitement de la farine : acide ascorbique.

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Ce produit contient du BLE et du GLUTEN.

Ce produit a pu être en contact avec de l'arachide, des fruits à coque, du lait, des œufs et du soja.

Conservation

D.L.U.O. 9 mois

Mode de conservation A conserver dans un endroit frais et sec

Garanties

Garanti sans OGM incorporés et dépourvu d'ingrédients ionisés.

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100 g
Valeurs énergétiques	404 kcal 1703 kJ
Matières grasses	7,8 g
<i>dont acides gras saturés</i>	1 g
Glucides	69 g
<i>dont sucres</i>	4,2 g
Fibres alimentaires	4,7 g
Protéines	12 g
Sel	1,2 g

Conditionnement et Palettisation

COLIS

Nombre d'UC / colis	12			
Poids net du colis	2,70 kg			
Poids brut du colis	3,36 kg			
Dimensions du colis	398 mm	383 mm	231 mm	(L x l x H)
DUN 14 colis	13182180003553			

PALETTE

Type palette	Europe			
Poids type de palette	25,00 KG			
Nombre de colis / couche	6			
Nombre de couches / palette	8			
Nombre de colis / palette	48			
Nombre d'UC / palette	576			
Poids net de la palette	129,6 kg			
Poids brut de la palette	186,3 kg			
Dimensions de la palette	1 200 mm	800 mm	1 998 mm	(L x l x H)



Pourquoi une Nouvelle recette Bio Céréales ?

CONTEXTE

Un Mix Céréales Bio avec un risque d'oxydation accentué

- Par une présence de Graines de Millet
- Et une Quantité Importante de Sésame

OBJECTIF

Réduire le risque oxydation tout en conservant les qualités organoleptiques et la dénomination actuelle en céréales & graines

ACTIONS

Optimisation du Mix Céréales Bio

- Réduction des Céréales & Graines sensibles au profit de farines et céréales plus typées en goût