

## **Fiche technique Rois Brioché 400 g cuit surgelé**



**Ingrédients :** Ingrédients : brioche sucrée (farine de **blé**, **beurre** en poudre, sucre, jaune d'**œufs** en poudre, sel, émulsifiant E472e antioxygène E300 amylase), **œufs**, eau, levure, améliorant (émulsifiant : E481, farine de blé, enzymes (xylanases, amylases), agent de traitement de la farine : acide ascorbique), arôme fleur d'oranger (substance aromatisante naturelle, préparations aromatisantes), sucre casson, sucre glace

**Caractéristiques organoleptiques :** produit de couleur dorée, avec une odeur de fleur d'oranger et de brioche, une texture moelleuse, et un goût brioché.

### **Caractéristiques Bactériologiques :**

Paramètre	résultat	Critère (m)	méthode
Flore total aérobie mésophile	<100	100 000	NF EN ISO 4833-1
Escherichia coli	<10	10	NF EN ISO 16649-2
Staphylocoque coagulase +	<100	100	V 08-057-1
Bacillus cereus	<100	100	BKR 23/06-02/10
Salmonella	Absence	0	BKR 23/4-12/07
Levures-Moisissures	<100	1000	NF V 08-059

Valeur Nutritionnelles (pour 100g)		368 kcals 1544 kj
Paramètres physico-chimiques	sel	0,92g
	Lipides	14,40 g
	Dont acides gras saturés	8,9g
	Glucides	49,50g
	Dont sucres	19g
	Protéines	11,12g
	Cendres	1,81g
Fibres alimentaires	2,1g	

Traçabilité	N° de lot sur étiquette carton, DLC 9 mois surgelés et 5 jours après décongélation
Conservation	Stocker et conserver à -18°C ou à température ambiante une fois décongelé
Conditionnement	5 poches kraft par carton

### **Caractéristiques générales :**

OGM	Absence
Ionisation	Absence

Allergènes	<i>Lait, œufs, gluten</i>
Toxicologie	<i>Conforme à la réglementation en vigueur</i>

## **Fiche logistique**

**Dimensions extérieur du carton :**

HAUT	23cm
LARG	29cm
LONG	39cm

**Palettisation :** 6 couches de 8 cartons  
48 cartons par palette

**Poids brut du carton :** 2.2KG  
**Poids de la palette :** 105,6 KG  
**Poids net du carton :** 2KG  
**Hauteur Palette :** 1,6M

*Fabriqué en France par Pâtisserie des 2 moulins  
1 camparian nord 33870 Vayres*