



Brioche sucre 387 g

- **Code du produit** : CB733
- **Type du produit** : cuit - sec
- **Poids net** : 387 g
- **Présence OGM** : Non
Règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003
- **Ionisation** : Non
Directive 1169/2011 CE.



Ingredients

Pâte cramiqée sucrée (farine de **BLÉ**, **GLUTEN** de **BLÉ**, farine de **BLÉ** malté 40,80 %, sucre perlé 17,49 % (saccharose), **BEURRE (LAIT)** de feuilletage 11,66 % (crème de **LAIT**, ferment lactique), eau 11,66 %, jaune d'**ŒUFS** 11,66 %, sucre 4,08 %, sel 0,82 %, levure 0,73 %), dorure brioche (**ŒUFS**, eau),

Allergènes

GLUTEN, **ŒUFS**, **LAIT** (peut contenir des traces des autres allergènes majeurs)

Valeurs nutritionnels

Pour 100 g de produit

Valeurs nutritionnelles	pour 100 g
Energie	1676 kJ/ 400 kcal
Matière grasses dont AG saturés	19g 7.8 g
Glucides dont sucres	46 g 5.7 g
Protéines	11 g
Sel	1.1 g

Conditions d'utilisation et de stockage

- À consommer dans les 2 jours à partir de la date de fabrication.
- À conserver et transporter dans un endroit sec.
- Produit commercialisé sec, prêt à être consommé.

Caractéristiques microbiologiques

Caractéristiques microbiologiques

Escherichia coli
Salmonella
Staphylococcus aureus
Bacillus cereus
Listeria monocytogenes
Moisissures

Valeurs cibles

< 10 ufc/g non
détecté dans 25g <
100 ufc/g < 100ufc/g
non détecté /25g
< 1 000 ufc/g

Méthodes d'analyse

ISO 16649-2
BKR 23/07-10/11
ISO 6888-2
AES 10/10-07/10
AES 10/03-09/00
ISO 21527-1



Emballage

Emballage apte au contact alimentaire selon de règlement (EC 1935/2004 et le règlement (EC) 2023/2006

Conditionnement

Conditionnement	Pièce	Carton	Palette
Quantité par conditionnement de base	1	/	/
Poids brut(Kg)	0.387	/	/
Poids net (Kg)	0.387	/	/
L X I X H (cm)	/	600 x 400 x 180	/
Caisses/ palette	/	/	/

Conditionnement secondaire en fonction de la demande client

Fabrication

Produit fabriqué par la société L'arbre à pains, située au 10 rue Ambroise Croizat, 95100 Argenteuil.

Contact

Adresse: 12 Rue Moslard 92 700 Colombes

Contact: Téléphone : +33 1 41 19 20 15 / Email : contactlarbreapains@gmail.com