



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Référence : INS-Q-A-002
Date de création : 26/12/2025
Version : 0
Page : 1/2

Ciabatta chèvre miel

● **Code du produit** : TR0463

● **Type du produit** : Frais

● **Poids net** : 221 g

● **Présence OGM** : Non
Règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003)

● **Ionisation** : Non
Directive 1169/2011 CE.

Ingredients

Ciabatta 63,3 % (Farine de **BLÉ**, eau, levure, sel, **GLUTEN** de **BLÉ**, levure désactivée, farine de **BLÉ** malté), fromage de chèvre 27,1 % (**LAIT** de chèvre pasteurisé (origine UE), sel, ferments lactiques et d'affinage (**LAIT**) de chèvre pasteurisé (origine UE), sel, ferments lactiques et d'affinage) , pousses d'épinards 6,8 %, miel 2,7 % .

Allergènes

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

Valeurs nutritionnelles

Pour 100 g de produit

Valeurs nutritionnelles	pour 100 g
Energie	1048 kJ/250 kcal
Matière grasses dont AG saturés	8.9 g 4.9 g
Glucides dont sucres	28 g 4.0 g
Protéines	12 g
Sel	0.98 g

Conditions d'utilisation et de stockage

- À consommer dans les 2 jours à partir de la date de fabrication.
- À conserver et transporter à +4 °C dans un endroit sec.
- Produit commercialisé ultra farais, prêt à être consommé.

Caractéristiques microbiologiques

Caractéristiques microbiologiques

Micro-organismes aérobies 30°C
Escherichia coli beta glucuronidase positive
Staphylocoques à coagulase positive
Bacillus cereus présomptif 30°C
Salmonella Spp
Listeria monocytogenes

Valeurs cibles

10 000 UFC/g
10 UFC/g
100 UFC /g
500 UFC /g
Non détecté/25g
Non détecté/25g

Méthodes d'analyse

XP V08-034 (2010)
NF ISO 166492
NF EN ISO 68881
NF EN ISO 7932
BRD 07/11-12/05
AES 10/03-09/00



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Référence : INS-Q-A-002
Date de création : 26/12/2025
Version : 0
Page : 1/2

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)	0.221	/	/
Poids net (Kg)	0.221	/	/
L X I X H (cm)	1	/	/
Caisses/ palette	/	/	/

Conditionnement secondaire en fonction de la demande client

Fabrication

Produit fabriqué par la société Les Sens des 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