Les Sens des Pains	FICHE TECHNIQUE PRODUIT	**Référence :** INS-Q-A-002 **Date de création :** 26/12/2025 **Version :** 0 **Page :** ½

Sandwich baguette tomate mozzarella pesto basilic

- **Code du produit** : TR0482
- **Type du produit** : Frais

- **Poids net** : 240 g

- **Présence OGM** : Non
  Règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003)
- **Ionisation** : Non
  Directive 1169/2011 CE.

Ingredients

Demi-baguette 58,3 % (farine de **BLÉ** « Label Rouge » (farine de **BLÉ**, gluten de **BLÉ**, farine de **BLÉ** malté, agent de traitement de la farine : E300), eau, pâte fermentée (farine de **BLÉ**, eau, levure, gluten de **BLÉ**, farine de **BLÉ** malté, agent de traitement de la farine : E300), sel, levure, émulsifiant : E471, agent de traitement de la farine : E300), tomate fraîche 18,8 %, **MOZZARELLA** 14,6 % (**LAIT** pasteurisé de vache, sel, coagulant microbien, correcteur d'acidité : acide citrique), pesto 8,3 % (huile de tournesol Basilico Genovese (basilic de Gênes) AOP, **NOIX DE CAJOU**, fromage râpé déshydraté (**LAIT**, sel, présure), huile d'olive vierge extra, sel, **PIGNONS DE PIN** , ail déshydraté, correcteur d'acidité : acide lactique, antioxydant : acide ascorbique, conservateur : acide sorbique, sucre).

Valeurs nutritionnels

Pour 100 g de produit

Valeurs nutritionelles	pour 100 g
Energie	978 kJ/232 kcal
Matière grasses dont AG saturés	6.6 g 2.3 g
Glucides dont sucres	34 g 2.4 g
Protéines	8.1 g
Sel	1.3 g

Allergènes

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

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	Valeurs cibles	Méthodes d'analyse
Micro-organismes aérobies 30°C	10 000 UFC/g	XP V08-034 (2010)
Escherichia coli beta glucuronidase positive	10 UFC/g	NF ISO 166492
Staphylocoques à coagulase positive	100 UFC /g	NF EN ISO 68881
Bacillus cereus présomptif 30°C	500 UFC /g	NF EN ISO 7932
Salmonella Spp	Non détecté/25g	BRD 07/11-12/05
Listeria monocytogenes	Non détecté/25g	AES 10/03-09/00

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	12	/
Poids brut(Kg)	0.309	3.973	/
Poids net (Kg)	0.305	3.66	/
L X l X H (cm)	/	600 x 400 x 180	/
Caisses/ palette	/	/	/

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

Ces spécifications sont fournies à titre informatif et peuvent évoluer selon les contraintes techniques ou réglementaires et les informations du fournisseur.