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

Sandwich baguette œuf dur crudités

- **Code du produit** :TR0329
- **Type du produit** : Frais
- **Poids net** : 245 g
- **Présence OGM** : Non
  Règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003)
- **Ionisation** : Non
  Directive 1169/2011 CE.

Ingredients

Pain baguette 55,6 % (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 16,5 %, mayonnaise 10,3 % (eau, huile de colza 25 %, vinaigre d'alcool, sucre, amidon transformé de pomme de terre, jaune d'**ŒUF** 2,5 %, **MOUTARDE DE DIJON** (eau, graines de **MOUTARDE**, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : **DISULFITE** de potassium), sel, épaississants : gomme xanthane et gomme de guar, acidifiant : acide lactique, conservateur : sorbate de potassium, colorants : lutéine et extrait de paprika), **OEUF** 10,3 %, salade batavia 8,2 %.

Valeurs nutritionnels

Pour 100 g de produit

Valeurs nutritionelles	pour 100 g
Energie	886 kJ / 210 kcal
Matière grasses dont AG saturés	5.2 g 0.8 g
Glucides dont sucres	33 g 2.5 g
Protéines	6.8 g
Sel	1.3 g

Allergènes

GLUTEN, SULFITE, MOUTARDE, OEUF,(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 frais, 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)	0.249	3.253	/
Poids net (Kg)	0.245	2.94	/
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.