

**CROISSANT BEURRE 70G  
 FONDANTS**  
**Code produit : 18953**

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Produit de la boulangerie fine

**Technologie :** PAP (Prêt à Pousser)

<p><b>Critères physiques</b></p> <p>Poids tel que vendu (g) 70,00</p>	<p>Dénomination légale: Viennoiserie au beurre - Prêt à pousser - Cru - Surgelé</p> <p>150 croissants au beurre, droits, 70 grammes, prêts à pousser, surgelés.</p>
---	---

<b>GTIN/EAN produit :</b>	0329181018953	<b>GTIN/EAN carton :</b>	3291810000633
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	150 (75 x 2)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	395x295x221
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	10.500
Unités / palette	9600	Poids brut du carton (kg)	11.000
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	727		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	191.8		
Dimension palette	80 x 120		

**ATOUS PRODUITS**

Croissant pur beurre : 21% dans la recette

**INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

farine de **blé**, eau, **beurre** 21%, sucre, semoule de **blé dur**, levure, **gluten de blé**, sel, levain de **blé** (eau, farine de **blé** fermentée), agent de traitement de la farine (E300), enzyme  
 Présence éventuelle : **oeuf, soja, fruits à coque**

**VALEURS NUTRITIONNELLES**

	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit tel que consommé (cuit)	Par produit	% AR* par produit cuit
Energie (kJ)	1401	1692	981	12
Energie (kcal)	335	405	235	12
Matières grasses (g)	17.9	21.6	12.5	18
dont acides gras saturés (g)	11.9	14.4	8.3	42
Glucides (g)	36.1	43.6	25.3	10
dont sucres (g)	6.1	7.4	4.3	5
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2	2.4	1.4	6
Protéines (g)	6.4	7.8	4.5	9
Sel (g)	0.98	1.20	0.7	11

\*AR: Apport de référence pour un adulte type ( 8400kJ/2000kcal)

**SPÉCIFICITÉS**

- |                      |   |
|----------------------|---|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Sans porc          | ✓ Sans matières grasses hydrogénées     |
| ✓ Sans alcool        | ✓ Sans étiquetage OGM                   |
|                      | ✓ Sans ionisation                       |

\*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 12-18 min à 175 °C  
Four classique 17-23 min à 200 °C



A Dorer



A mettre en pousse

**CONSEILS D'UTILISATION :**

Pousse contrôlée: blocage à 2°C - pousse 1h45 +/- 15 min à 25°C

Pousse directe: 2h30 à 25°C

Dorer avant la mise au four.

Cuisson : 15 +/- 3 min à 175°C

**CONSERVATION :**

Ne pas recongeler un produit décongelé.