

**PAIN AU CHOCOLAT BEURRE 80G
 FONDANTS
 Code produit : 19181**

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAP (Prêt à Pousser)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu(g) 80,00</p>	<p>Dénomination légale: Viennoiserie au beurre et au chocolat - Prêt à pousser - Cru - Surgelé 140 pains chocolat beurre, prêts à pousser, crus, surgelés, 80g.</p>
--	--

GTIN/EAN produit :	0329181019181	GTIN/EAN carton :	3291810010571
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	140 (70 x 2)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	395x295x221
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	11.200
Unités / palette	8960	Poids brut du carton (kg)	11.700
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	771.8		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	191.8		
Dimension palette	80 x 120		

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

farine de **blé**, eau, **beurre** 18,5%, chocolat 11% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), 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, 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)	1471	1613	1177	14
Energie (kcal)	353	386	282	14
Matières grasses (g)	18.7	20.4	15	21
dont acides gras saturés (g)	12.3	13.5	9.8	49
Glucides (g)	38.5	42.4	30.8	12
dont sucres (g)	11.4	12.5	9.1	10
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2.6	2.9	2.1	8
Protéines (g)	6.3	6.9	5	10
Sel (g)	0.87	0.95	0.7	12

*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 2h +/- 15 min à 25°C

Pousse directe: 3h à 25°C

Dorer avant la mise au four.

Cuisson : 15 +/- 3 min à 175°C

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.