

# **PAIN AU SON** Code produit: 74985



Suggestion de présentation

## **DESCRIPTION DU PRODUIT**

Pain spécial Technologie: PAP (Prêt à Pousser)

Critères physiques

350,00 (+/-)

Poids tel que vendu(g)

Poids (g) tel que consommé 300,00 (+/-, indicatif)

Dénomination légale: Pain spécial - Prêt à pousser -

Cru - Surgelé

Pain spécial au son, cru, prêt à pousser, surgelé

Farine de blé et son fin

GTIN/EAN produit :	03291810749853	GTIN/EAN carton :	3291811200797
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	48 (48 x 1)
Couches / palette	6	Dim. du carton en mm L x l x h	599x198x263
Cartons / palette	48	Poids net du carton (kg)	16.800
Unités / palette	2304	Poids brut du carton (kg)	17.200
Poids net palette (kg)	23		
Poids brut, palette incluse (kg)	848.6	Durabilité minimale (DLUO)	6 Mois
   Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	172.8		
Dimension palette	80 x 120		

### **ATOUTS PRODUITS**

Ce pain peut aussi être cuit dans un moule pour une mie plus moelleuse et un aspect plus rustique.

## **INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

Farine de **blé** 50%, eau, son de **blé** 7%, levure, **gluten de blé**, sel, enzymes, agent de traitement de la farine (E300), farine de **blé** malté, émulsifiant (E472e).

Présence éventuelle : oeuf, lait, fruits à coques, graines de sésame

#### **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)	865	851	3028	0
Energie (kcal)	206	227	721	36
Matières grasses (g)	1.2	1.3	4.2	6
dont acides gras saturés (g)	0.3	0.3	1.1	5
Glucides (g)	40.8	44.8	142.8	55
dont sucres (g)	1.1	1.2	3.9	4
dont amidon (g)	39.7	43.6	139	77
Fibres alimentaires (g)	0	5.6	0	0
Protéines (g)	8.2	9.1	28.7	57
Sel (g)	1.10	1.20	3.9	64

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

## **SPÉCIFICITÉS**

- ✓ Produit végétarien
- ✓ Produit végétalien
- ✓ Sans porc
- ✓ Sans alcool

- ✓ Sans colorants ni arômes artificiels\*
- ✓ Sans matières grasses hydrogénées
- ✓ Sans étiquetage OGM
- ✓ Sans ionisation

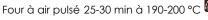
\*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Cuisson





A mettre en pousse



A scarifier

#### **CONSEILS D'UTILISATION:**

Temps de pousse directe : 3h15 à 20°C (2h45 en pousse contrôlée après blocage à +2°C)

Scarifier avant la pousse en saucisson.

Préchauffer le four à 240°C

Enfourner en injectant de la buée.