

PAIN AU SON
Code produit : 74985



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pain spécial

Technologie : PAP (Prêt à Pousser)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu (g) 350,00 (+/-)</p> <p>Poids (g) tel que consommé 300,00 (+/-, indicatif)</p>	<p>Dénomination légale: Pain spécial - Prêt à pousser - Cru - Surgelé</p> <p>Pain spécial au son, cru, prêt à pousser, surgelé Farine de blé et son fin</p>
--	---

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	Durabilité minimale (DLUO)	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	848.6		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	172.8		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS 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

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

SPÉCIFICITÉS

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

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 25-30 min à 190-200 °C



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.