

MINI SUISSE PEPITES DE CHOCOLAT
PAC 40G x 180 DSA
Code produit : 76859

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

Critères physiques Poids tel que vendu(g) 40,00	180 mini suisses aux pépites de chocolat, 40g, prédorés, prêts à cuire, surgelé. Produit à marque DSA.
---	---

GTIN/EAN produit :	03291810768595	GTIN/EAN carton :	3291811230053
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	180 (60 x 3)
Couches / palette	6	Dim. du carton en mm L x l x h	395x295x278
Cartons / palette	48	Poids net du carton (kg)	7.200
Unités / palette	8640	Poids brut du carton (kg)	7.670
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	12 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	391.16		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	181.8		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

14% de beurre sur produit fini
9,5% de pépites de chocolat sur produit fini

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

eau, farine de **blé**, **beurre** 14% , pépites de chocolat 9,5% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), sucre, amidons modifiés, levure, **lactosérum** en poudre (**lait**), **gluten de blé**, **lait** entier en poudre, **œufs**, sel, maltodextrine, concentré de carotte, épaississant (E415), arôme naturel, agent de traitement de la farine (E300), enzyme

Présence éventuelle : **fruits à coque**

V3 - 05/02/21

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)	1265	1484	506	6
Energie (kcal)	302	355	121	6
Matières grasses (g)	15	17.6	6	9
dont acides gras saturés (g)	9.7	11.4	3.9	19
Glucides (g)	35.5	41.7	14.2	6
dont sucres (g)	15	17.6	6	7
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2	2.3	0.8	3
Protéines (g)	5.3	6.2	2.1	4
Sel (g)	0.53	0.63	0.2	4

*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 15-17 min à 170 °C

CONSEILS D'UTILISATION :

15-17 min. 170°C sans décongélation préalable, disposez les produits sur plaque de cuisson.

Enfourner à mi hauteur pendant 15 à 17 minutes à 170°C.

Laissez refroidir avant de déguster !

Ne jamais recongeler un produit décongelé