

**PAIN PARISIEN**  
**Code produit : 78525**



Suggestion de présentation

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Pain courant français

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

<p><b>Critères physiques</b> Poids tel que vendu(g) 500,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale: Pain courant français - Prêt à pousser - Cru - Surgelé</p>
--	--

<b>GTIN/EAN produit :</b>	03291810785257	<b>GTIN/EAN carton :</b>	3291811233900
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	6	Pièces / carton	25 (25 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	745x185x205
Cartons / palette	48	Poids net du carton (kg)	12.500
Unités / palette	1200	Poids brut du carton (kg)	25.190
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	1232.12		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	179		
Dimension palette	80 x 120		

**INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

farine de **blé**, eau, levure, sel, farine de **blé** malté, **gluten de blé**, agent de traitement de la farine (E300), enzyme.

Présence éventuelle : **lait, fruits à coque, 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)	891	1127	4455	0
Energie (kcal)	210	266	1050	53
Matières grasses (g)	1.1	1.4	5.5	8
dont acides gras saturés (g)	0.2	0.3	1	5
Glucides (g)	43	53.1	215	83
dont sucres (g)	0.7	0.9	3.5	4
dont amidon (g)	42.3	52.2	211.5	118
Fibres alimentaires (g)	2	2.5	10	40
Protéines (g)	7.2	9	36	72
Sel (g)	1.10	1.30	5.5	92

\*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

Four à air pulsé 20-25 min à 200-210 °C



Décongelation



A mettre en pousse



A scarifier

**CONSEILS D'UTILISATION :**

Pousse : 3h15 à 20°C

Scarifier le produit

Cuisson : 20/25 min à 200-210 °C

**CONSERVATION :**

Ne pas recongeler un produit décongelé