

Dénomination légale :

Surgelé

Largeur

Code produit: **J0109**

Technologie:

Description du produit

Photo non contractuelle

Critères	Phvsi	aues	(Valeurs	indicatives`)
	,	ques	(vaicui s	II lulcau v Co	,

Poids du produit tel que vendu (g) : 270
Poids du produit tel que consommé (g) : 250
Hauteur (cm) : 4,5
Longueur (cm) : 30

Baguette garnie d'une sauce béchamel à la moutarde, de saucisse de Strasbourg et de fromage fondu - Prêt à cuire -

GTIN / EAN Carton 3162780040069

Palettisation		30-PAL. 80X120
Cartons/Couche		8
Couches/Palettes		6
Cartons/Palette		48
Unités/Palette		864
Poids brut, Palette incluse	(kg)	272.6
Hauteur hors tout - palette incluse	(cm)	172.2

Conditionnement	00-Standard
Pièces/Carton	18 (18 x 1)
Dim. Carton (en mm) L x l x h	392x292x262
Poids net du carton (kg)	4.86

Cru

Date de durabilité minimale 547 jour(s) **(DDM)**

Atouts produits

Pain baguette garni de sauce béchamel à la moutarde et de 2 saucisses de Strasbourg, généreusement recouvert de fromage fonu. Cet emblème de la gastronomie américaine s'invite dans votre boulangerie pour faire découvrir aux Français les saveurs de l'incontournable hot-dog typique des États-Unis.

Dénomination légale : Baguette garnie d'une sauce béchamel à la moutarde, de saucisse de Strasbourg et de fromage fondu - Prêt à cuire - Surgelé

(cm)

: 3

Version : 1 Date de validation : 24/02/2022

HOT DOG Code produit: J0109

Ingrédients (tel que vendu)

pain baguette 53% (farine de **blé**, eau, levure, sel, **gluten de blé**, agent de traitement de la farine (E300), farine de **blé** malté), sauce béchamel 21% (**moutarde** (eau, graines de **moutarde**, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant (E330), conservateur (E224 (**sulfites**))), eau, **lactosérum (lait)**, amidon modifié, **crème**, amidon de **blé**, **lait** entier en poudre, sel, épaississant (E401), stabilisant (E450, E516), poivre, muscade), saucisse de Strasbourg 21% (viande de porc origine UE, eau, plasma de porc, acidifiant (E326, E262), sel, épices et aromates, dextrose, arômes naturels, antioxydant (E300), conservateur (E250), fumage au bois de hêtre), **fromage** fondu 5% (**fromages**, protéine de **lait**, **beurre**, sels de fonte (E331))

Présence éventuelle : crustacés, oeuf, poissons, soja, fruits à coque, graines de sésame

Valeurs nutritionnelles

Nutriment	Unité	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100g de produit tel que consommé (cuit)	Par portion (cuit)	% AR* par produit cuit
Energie	(kJ)	995	1057		
Energie	(kcal)	237	252		
Matières grasses	(g)	8.2	8.4		
dont acides gras saturés	(g)	3.4	3.4		
Glucides	(g)	31.0	33.5		
dont sucres	(g)	3.1	4.3		
Fibres alimentaires	(g)	1.7	2.4		
Protéines	(g)	8.9	9.2		
Sel	(g)		1.80		

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

Version: 1 Date de validation: 24/02/2022

Les valeurs du produit tel que consommé sont données à titre indicatif, sous respect des conditions de préparation et de conservation mentionnées.

HOT DOG Code produit : J0109

Spécificités (√ Oui, X Non)

Présence d'alcool	√
Convient aux végétariens	Х
Convient aux végétaliens	Χ
Présence de porc	√
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	Х
Présence de matières grasses hydrogénées	Χ



Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients)	Χ
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (additifs et supports d'additifs)	Χ

Conseils de remise en œuvre

Cuisson



Four à air pulsé 15-20 min à 180 °C

CONSEILS D'UTILISATION

Four ventilé : 15-20 min à 180°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.

CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé



Version: 1 Date de validation: 24/02/2022

^{*}Pour le pain, conformément à la législation

HOT DOG Code produit : J0109

Ce produit est conforme à la réglementation des pays de l'Union Européenne / Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Grands Moulins de Paris SA; la responsabilité de Grands Moulins de Paris SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Grands Moulins de Paris SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.

Version: 1 Date de validation: 24/02/2022