



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

Critères physiques	Dénomination légale: Viennoiserie au beurre - Prêt à cuire - Surgelé
Poids tel que vendu(g) 70,00 (+/-)	

GTIN/EAN produit :	03291810180434	GTIN/EAN carton :	3291811261484
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	100 (20 x 5)
Couches / palette	5	Dim. du carton en mm L x l x h	393x295x390
Cartons / palette	40	Poids net du carton (kg)	7.000
Unités / palette	4000	Poids brut du carton (kg)	7.462
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	12 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	321.48		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	210		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUTS PRODUITS

Un croissant gourmand, au bon goût de beurre et à l'alvéolage régulier et développé.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Farine de **blé**, **beurre** fin 24,1%, eau, sucre de canne 5.7%, levure, **gluten de blé**, **œufs**, sel, **lait** entier en poudre, sucre, levain de **blé** (eau, farine de **blé** fermentée), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), agent de traitement de la farine (E300), enzyme

Présence éventuelle: **soja**, fruits à osques

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)	1504	1783	1053	13
Energie (kcal)	360	427	252	13
Matières grasses (g)	20.9	24.8	14.6	21
dont acides gras saturés (g)	13.8	16.4	9.7	48
Glucides (g)	34.1	40.4	23.9	9
dont sucres (g)	7.2	8.5	5	6
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	1.9	2.3	1.3	5
Protéines (g)	8	9.4	5.6	11
Sel (g)	0.91	1.10	0.6	11

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

SPÉCIFICITÉS

- ✓ Produit végétarien
- ✓ 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 15 min à 170 °C
Four classique 20 min à 190 °C

Décongelation

Température ambiante 0.25h

CONSEILS D'UTILISATION :

Décongélation 15 min à température ambiante.

Cuisson four ventilé: 15 +/- 3 min à 170°C

Cuisson four à sole: 20 +/- 3 min à 190°C

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.

