

PAIN CHOCOLAT BEURRE



Code produit : **18044**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Produit de la boulangerie fine

Technologie :

Prêt à cuire

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 75+/- 5
Poids du produit tel que consommé (g) : 65.4+/- 5

GTIN / EAN Carton 3291811261491

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 5

Cartons/Palette 40

Unités/Palette 4000

Poids brut, Palette incluse (kg) 341.48

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 210

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 100 (20 x 5)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 393x295x390

Poids net du carton (kg) 7.5

Date de durabilité minimale (DDM) 365 jour(s)

Atouts produits

Un pain au chocolat à la croûte croustillante et à la mie fondante. Un produit volumineux et alvéolé.

Dénomination légale: Viennoiserie au beurre et au chocolat - Prêt à cuire - Surgelé

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, **beurre** fin 21,1%, eau, chocolat 12% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), levure, sucre de canne 4,1%, **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 : fruits à coque

Version : 1

Date de validation : 10/03/2022

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)	1546	1758		
Energie	(kcal)	370	421		
Matières grasses	(g)	21.2	24.1		
dont acides gras saturés	(g)	13.9	15.8		
Glucides	(g)	36.1	41.1		
dont sucres	(g)	11.8	13.4		
Fibres alimentaires	(g)	2.7	3.1		
Protéines	(g)	7.4	8.4		
Sel	(g)	0.79	0.90		

*AR : Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)
 Les valeurs du produit tel que consommé sont données à titre indicatif, sous respect des conditions de préparation et de conservation mentionnées.

Spécificités (✓ Oui, ✗ Non)

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



*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Température ambiante

0.25 heure(s)



Cuisson

Four à air pulsé

15 min à 170 °C



Conservation à -18°C

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 Ne pas recongeler un produit décongelé.

CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé

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.