

**CROISSANT BEURRE 60G  
 FONDANTS**  
**Code produit : 19182**

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Produit de la boulangerie fine

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

<p><b>Critères physiques</b></p> <p>Poids tel que vendu(g) 60,00</p>	<p>Dénomination légale: Viennoiserie au beurre - Prêt à pousser - Cru - Surgelé</p> <p>180 croissants au beurre, droits, 60 grammes, prêts à pousser, surgelés.</p>
--	---

<b>GTIN/EAN produit :</b>	0329181019182	<b>GTIN/EAN carton :</b>	3291810010557
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	180 (90 x 2)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	395x295x221
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	10.800
Unités / palette	11520	Poids brut du carton (kg)	11.300
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	746.2		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	191.8		
Dimension palette	80 x 120		

**ATOUS PRODUITS**

Croissant pur beurre : 22% dans la recette.

**INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

farine de **blé**, eau, **beurre** 21%, sucre, semoule de **blé dur**, levure, **gluten de blé**, sel, levain de **blé** (eau, farine de **blé** fermentée), agent de traitement de la farine (E300), enzyme

Présence éventuelle : **oeuf, soja, fruits à coque**

**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)	1401	1826	841	10
Energie (kcal)	335	437	201	10
Matières grasses (g)	17.9	23.3	10.7	15
dont acides gras saturés (g)	11.9	15.5	7.1	36
Glucides (g)	36.1	47.1	21.7	8
dont sucres (g)	6.1	8	3.7	4
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2	2.6	1.2	5
Protéines (g)	6.4	8.4	3.8	8
Sel (g)	0.98	1.30	0.6	10

\*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 12-18 min à 175 °C  
Four classique 17-23 min à 200 °C



A Dorer



A mettre en pousse

**CONSEILS D'UTILISATION :**

Pousse contrôlée: blocage à 2°C, pousse 1h45 +/- 15 min à 25°C

Pousse directe: 2h30 à 25°C

Dorer avant la mise au four.

Cuisson : 15 +/- 3 min à 175°C

**CONSERVATION :**

Ne pas recongeler un produit décongelé.