

**PAIN AU CHOCOLAT PAP
CHALEUREUX
Code produit : 27441**



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAP (Prêt à Pousser)

<p>Critères physiques Poids tel que vendu(g) 80,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale: Viennoiserie au beurre et au chocolat - Prêt à pousser - Cru - Surgelé</p>
---	--

GTIN/EAN produit :	03291810274416	GTIN/EAN carton :	3291811159293
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	140 (140 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	390x290x220
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	11.200
Unités / palette	8960	Poids brut du carton (kg)	11.700
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	771.8		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	191		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Recette d'exception au beurre (21% dans le produit fini cru), levain, sucre de canne.
Riche en chocolat (12.5% dans le produit fini cru).

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

farine de **blé, beurre** fin 21%, eau, chocolat 12.5% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (soja))), sucre de canne 4%, levure, **gluten de blé**, sel, **lait** entier en poudre, sucre, émulsifiant (E471, E322), levain de **blé** (eau, farine de **blé** fermentée), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), agent de traitement de la farine (E300), enzyme

Présence éventuelle : **oeuf, 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)	1556	1770	1245	15
Energie (kcal)	373	424	298	15
Matières grasses (g)	21.2	24.1	17	24
dont acides gras saturés (g)	14.1	16	11.3	56
Glucides (g)	37.5	42.6	30	12
dont sucres (g)	12.1	13.7	9.7	11
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2.7	3.1	2.2	9
Protéines (g)	6.6	7.6	5.3	11
Sel (g)	0.80	0.91	0.6	11

*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 2h +/- 15 min à 25°C

Pousse directe : 3h à 25°C

Dorer les produits avant la mise au four.

Cuisson : 15 +/- 3 min à 175°C

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé