



Suggestion de présentation

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

**Technologie :** PAC (Prêt à Cuire)

<b>Critères physiques</b>	Dénomination légale: Pâtisserie - Prêt à cuire - Surgelé
Poids tel que vendu(g) 66,00 (+/- 3)	
Hauteur(cm) 2,30 (+/- 1.5)	
Diamètre(cm) 8 (+/- 3)	

<b>GTIN/EAN produit :</b>	03291810774640	<b>GTIN/EAN carton :</b>	3291811233153
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	104 (104 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	398x292x211
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	6.864
Unités / palette	6656	Poids brut du carton (kg)	7.714
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	270 Jour(s)
Poids brut, palette incluse (kg)	516.696		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	183.8		
Dimension palette	80 x 120		

## INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

eau, sucre, farine de **blé**, margarine végétale (graisse de palme non hydrogénée, eau, huile de tournesol non hydrogénée, sel, acidifiants (E330, E331), émulsifiants (E471, E322), **lactosérum** en poudre (**lait**), antioxydants (E304, E306), arômes naturels, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), jaunes d'**œufs**, extrait sec lactique non gras (**lait**), blancs d'**œufs**, amidon, sel.

Présence éventuelle : **poissons, fruits à coque, céleri, graines de sésame, soja.**

**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)	1133	1206	748	0
Energie (kcal)	270	288	178	9
Matières grasses (g)	13	14	8.6	12
dont acides gras saturés (g)	6.3	6.7	4.2	21
Glucides (g)	35	37	23.1	9
dont sucres (g)	22	23	14.5	16
dont amidon (g)	13	14	8.6	5
Fibres alimentaires (g)	0.4	0.4	0.3	1
Protéines (g)	3.7	3.9	2.4	5
Sel (g)	0.20	0.22	0.1	2

\*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 8-10 min à 250 °C



Décongelation

Température ambiante 0.25h

**CONSEILS D'UTILISATION :**

Décongeler 15 min à température ambiante.  
Cuisson 8-10 min à 250°C.

**CONSERVATION :**

Ne pas recongeler un produit décongelé.