

PASTEL DE NATA



Code produit : **77464**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Pâtisserie - Prêt à cuire - Surgelé

Technologie :

Prêt à cuire

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 66.00+/- 3
Diamètre (cm) : 8.00+/- 3

GTIN / EAN Carton 3291811233153

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 8

Cartons/Palette 64

Unités/Palette 6656

Poids brut, Palette incluse (kg) 516.696

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 183.8

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 104 (104 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 398x292x211

Poids net du carton (kg) 6.864

Date de durabilité minimale (DDM) 270 jour(s)

Atouts produits

Ingrédients (tel que vendu)

eau, sucre, farine de **blé**, margarine végétale (graisse de palme non hydrogénée, eau, huile de tournesol non hydrogénée, sel, acidifiant (E330, E331), émulsifiant (E471, E322), **lactosérum** en poudre (**lait**), antioxydant (E306, E304), arômes naturels, colorant (E160a)), jaunes d'**œuf**, extrait sec lactique non gras (**lait**), blancs d'**œufs**, amidon, sel

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

Version : 1

Date de validation : 25/04/2023

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)	1160	1206	766	9
Energie	(kcal)	277	288	182	9
Matières grasses	(g)	12.9	13.8	8.5	12
dont acides gras saturés	(g)	6.3	6.7	4.2	21
Glucides	(g)	36.0	36.8	23.8	9
dont sucres	(g)	21.8	23.2	14.4	16
Fibres alimentaires	(g)	0.5	0.4	0.3	
Protéines	(g)	3.9	3.9	2.6	5
Sel	(g)	0.21	0.22	0.14	2

*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, X Non)

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



Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (additifs et supports d'additifs)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (ingrédients)	✓
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (additifs et supports d'additifs)	✓

*Pour le pain, conformément à la législation

Version : 1

Date de validation : 25/04/2023

Conseils de remise en œuvre



Cuisson

Four à air pulsé
8-10 min à 250°C

CONSEILS D'UTILISATION

Décongeler pendant 15 min à température ambiante puis cuisson
8-10 min à 250°C.



Décongélation

CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé



Conserver à -18°C

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.