



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pain spécial

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

Critères physiques	Pain spécial - Surgelé
Poids tel que vendu(g) 120,00 (+/-)	Petits pains en pâte à bretzel (produit brioché légèrement salé) en forme de briochette
Longueur(cm) 24,50 (+/- 1.5)	
Largeur(cm) 5,50 (+/- 1)	
Hauteur(cm) 4,50 (+/- 0.5)	

GTIN/EAN produit :	03291810774879	GTIN/EAN carton :	3291811185834
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	4	Pièces / carton	70 (70 x 1)
Couches / palette	6	Dim. du carton en mm L x l x h	600x400x288
Cartons / palette	24	Poids net du carton (kg)	8.400
Unités / palette	1680	Poids brut du carton (kg)	9.240
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	12 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	244.76		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	187.8		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Produit simple et pratique pour la confection de sandwiches.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

farine de **blé**, eau, huile de colza non hydrogénée, farine de **blé** fermentée, **gluten de blé**, levure, sel, farine de **blé** malté, sucre, correcteur d'acidité (E524), farine de germe de **blé**, levure désactivée.

Présence éventuelle : **œuf, soja, lait, fruits à coque, graines de sésame**

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)	1107	1107	1328	0
Energie (kcal)	264	264	317	16
Matières grasses (g)	12.5	12.5	15	21
dont acides gras saturés (g)	3.9	3.9	4.7	24
Glucides (g)	28.7	28.7	34.4	13
dont sucres (g)	3.4	3.4	4.1	5
dont amidon (g)	25.3	25.3	30.4	17
Fibres alimentaires (g)	2	2	2.4	10
Protéines (g)	8.2	8.2	9.8	20
Sel (g)	1.46	1.46	1.8	29

*AR: Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|----------------------|---|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Produit végétalien | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Sans porc | ✓ Sans étiquetage OGM |
| ✓ Sans alcool | ✓ Sans ionisation |

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Décongelation
Température ambiante 1h

CONSEILS D'UTILISATION :

Sortir le produit du sachet, le laisser décongeler 1 heure à température ambiante et le garnir.