



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAP (Prêt à Pousser)

<p>Critères physiques Poids tel que vendu(g) 100,00</p>	<p>Dénomination légale : Viennoiserie au beurre et aux raisins secs - Prêt à pousser - Cru - Surgelé- à marque Délifrance 120 pains aux raisins beurre, +/- 100g, prêts à pousser, surgelés. Produit pur beurre: 15.5%, riche en raisins secs: 10% Le complément du croissant et du pain au chocolat.</p>
--	---

GTIN/EAN produit :	13291810001500	GTIN/EAN carton :	13291810001507
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	120 (120 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	390x290x220
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	12.000
Unités / palette	7680	Poids brut du carton (kg)	12.500
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	823		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	191		
Dimension palette	80 x 120		

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

eau, farine de **blé, beurre** 15.5%, raisins secs 10%, sucre, amidon modifié, levure, **lait** écrémé en poudre, **gluten de blé**, sel, **lactosérum** en poudre (**lait**), gélifiant (E401, E450, E341), amidon, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), arôme naturel, agent de traitement de la farine (E300), enzyme
Présence éventuelle : **oeuf, soja, fruits à coque**

FE V2

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)	1200	1461	1200	14
Energie (kcal)	286	349	286	14
Matières grasses (g)	13.2	16	13.2	19
dont acides gras saturés (g)	8.5	10.3	8.5	43
Glucides (g)	36.3	44.3	36.3	14
dont sucres (g)	15.3	18.6	15.3	17
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	1.6	2	1.6	6
Protéines (g)	4.8	5.9	4.8	10
Sel (g)	0.73	0.89	0.7	12

*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 16-18 min à 170 °C



A Dorer



A mettre en pousse

CONSEILS D'UTILISATION :

16-18 min

170°C Fermentation :

Pousse directe: 24°C pendant 2H30-3 H 30.

Pousse contrôlée: blocage de 0° à 4°C puis fermentation à 24°C pendant 2H00-2H30

Glaçage: dès la sortie du four, sur le produit chaud (faire bouillir 15 à 20 minutes 1 litre d'eau et 1 kilo de sucre).

Ne jamais recongeler un produit décongelé

