

FEUILLETE JAMBON FROMAGE
140G x48 RMM
Code produit : S1822



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu(g) 140,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale: Feuilleté au jambon et au fromage - Prêt à cuire - Surgelé</p> <p>Produit cru, prêt à cuire surgelé. Poids unitaire : 140g Décomposition du produit fini cru : Pâte 62,3% / Garniture 37,6%.</p>
---	--

GTIN/EAN produit :	3291810018225	GTIN/EAN carton :	13291810018222
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	10	Pièces / carton	48 (12 x 4)
Couches / palette	9	Dim. du carton en mm L x l x h	352x238x187
Cartons / palette	90	Poids net du carton (kg)	6.720
Unités / palette	4320	Poids brut du carton (kg)	7.010
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	653.9		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	183.3		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Produit rectangulaire réalisé en double abaisse de pâte feuilletée margarine. Le rayage est ondulé. Le feuilleté est garni de jambon allié à une onctueuse sauce béchamel à l'emmental et aux œufs. Le produit est doré à l'œuf.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

farine de **blé**, eau, margarine (huiles et graisses végétales non hydrogénées de palme et de colza, eau, sel, correcteur d'acidité (E330), émulsifiant (E471)), cubes de jambon cuit traité en salaison 12,1% (jambon de porc origine UE, eau, sel, sirop de glucose, émulsifiant (E450), arôme naturel, antioxydant (E316), conservateur (E250)), **fromage emmental** 6,8%, **œufs**, amidon modifié, **lactosérum** en poudre (**lait**), **lactose** et protéines de **lait**, sel, **lait** écrémé en poudre, huile de palme non hydrogénée, maltodextrine, arômes, sirop de glucose, gélifiant (E401, E450, E415, E404, E341, E339), **lait** entier en poudre, protéines de **lait**, sucre, stabilisant (E451).

Présence éventuelle de **soja**, de **fruits à coque** et de **graines de sésame**.

V9

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)	1222	1420	1711	21
Energie (kcal)	293	341	410	21
Matières grasses (g)	18.9	21.9	26.5	38
dont acides gras saturés (g)	9.6	11.2	13.4	67
Glucides (g)	23	26.8	32.2	12
dont sucres (g)	2.1	2.4	2.9	3
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	1.2	1.4	1.7	7
Protéines (g)	7.2	8.4	10.1	20
Sel (g)	1.20	1.40	1.7	28

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

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|--------------------|---|
| ✓ Présence de porc | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Sans alcool | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| | ✓ Sans étiquetage OGM |
| | ✓ Sans ionisation |

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 25-30 min à 195 °C

Four classique 25-30 min à 220 °C

CONSEILS D'UTILISATION :

Four ventilé : 25-30 min. 195°C

Four à sole : 25-30 min. 220°C Sans décongélation, disposez les produits sur plaque

Four ventilé : 25-30 min, 195°C

Four à sole : 25-30 min, 220°C

