



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu(g) 80,00 Longueur(cm) 10,50 Largeur(cm) 17,50 Hauteur(cm) 2,80</p>	<p>50 Gaufres de Bruxelles. Produit congelé prêt à l'emploi. Poids : 80g</p>
--	--

GTIN/EAN produit :	13291810021911	GTIN/EAN carton :	13291810021918
Palettisation	28-Pal. 100x120 FUMIGEE	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	5	Pièces / carton	50 (50 x 1)
Couches / palette	12	Dim. du carton en mm L x l x h	565x380x150
Cartons / palette	60	Poids net du carton (kg)	4.000
Unités / palette	3000	Poids brut du carton (kg)	4.500
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	293		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	195		
Dimension palette	100 x 120		

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

farine de **blé**, eau, huile de colza non hydrogénée, **œufs**, sucre, **lait** en poudre, sel, poudre à lever (E341,E500), arôme naturel.

Présence éventuelle : **soja**.

FE-4

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)	1464	1464	1171	0
Energie (kcal)	351	351	281	14
Matières grasses (g)	21.4	21.4	17.1	25
dont acides gras saturés (g)	2.2	2.2	1.7	9
Glucides (g)	31.2	31.2	25	10
dont sucres (g)	1.3	1.3	1	1
dont amidon (g)	29.9	29.9	23.9	13
Fibres alimentaires (g)	2.9	2.9	2.3	9
Protéines (g)	7	7	5.6	11
Sel (g)	0.95	0.95	0.8	13

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

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|----------------------|-------------------------------------|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Sans porc | ✓ Sans étiquetage OGM |
| ✓ Sans alcool | ✓ Sans ionisation |



Conservation



Cuisson

Four classique 6 min à 180 °C



Décongelation

Entre 0 et +4 °C 3h

CONSEILS D'UTILISATION :

Laisser décongeler 3h à 0-4°C et réchauffer 6 minutes au four avant de servir

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.