

**MINI-PAIN AUX RAISINS 30G PAP**  
Code produit : S2316



Suggestion de présentation

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Produit de la boulangerie fine

**Technologie :** PAP (Prêt à Pousser)

<p><b>Critères physiques</b></p> <p>Poids tel que vendu(g) 30,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale : Viennoiserie au beurre et aux raisins secs - Prêt à pousser - Cru - Surgelé</p> <p>Produit au beurre: 13% dans la recette. Produit riche en raisins: 10.5% dans la recette.</p>
--	--

<b>GTIN/EAN produit :</b>	3291810023168	<b>GTIN/EAN carton :</b>	13291810023165
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	300 (300 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	390x290x220
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	9.000
Unités / palette	19200	Poids brut du carton (kg)	9.500
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	631		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	191		
Dimension palette	80 x 120		

**ATOUS PRODUITS**

Un format mini qui permet de provoquer des achats d'impulsion.

**INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

Eau, farine de **blé**, **beurre** 13%, raisins secs 10,5%, sucre, amidon modifié, levure, **lait** écrémé en poudre, **lactosérum** en poudre (**lait**), sel, **gluten de blé**, gélifiants : E341-E401-E450, émulsifiant : E471, arôme naturel, agent de traitement de la farine : E300, colorant : caroténoïdes d'origine naturelle, enzyme.

Présence éventuelle d'**oeufs**, de lécithine de **soja** et de **fruits à coque**.

**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)	1099	1407	330	4
Energie (kcal)	262	335	79	4
Matières grasses (g)	11.1	14.2	3.3	5
dont acides gras saturés (g)	7.4	9.4	2.2	11
Glucides (g)	35.4	45.4	10.6	4
dont sucres (g)	16.7	21.4	5	6
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	1.4	1.8	0.4	2
Protéines (g)	4.4	5.6	1.3	3
Sel (g)	0.66	0.84	0.2	3

\*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 10 min à 175 °C  
Four classique 15 min à 200 °C



A Dorer



A mettre en pousse

**CONSEILS D'UTILISATION :**

13-15 min à 170°C Pousse contrôlée : 2h à 25°C.

Pousse directe : ajouter 20 à 30 minutes supplémentaires.

Dorer avant cuisson.

Glacer au sirop à la sortie du four.

**CONSERVATION :**

Ne pas recongeler un produit décongelé.

