



Suggestion de présentation

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Pain courant français

**Technologie :** Précuit

<p><b>Critères physiques</b></p> <p>Poids tel que vendu(g) 140,00 (+/-7.5) Longueur(cm) 32 (+/-1.5)</p>	<p>55 DEMI-BAGUETTES BLANCHES PRECUIITES SURGELEES 2 coups de lame</p>
---	--

<b>GTIN/EAN produit :</b>	03291810055428	<b>GTIN/EAN carton :</b>	13291810055425
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	4	Pièces / carton	55 (55 x 1)
Couches / palette	6	Dim. du carton en mm L x l x h	598x398x326
Cartons / palette	24	Poids net du carton (kg)	7.700
Unités / palette	1320	Poids brut du carton (kg)	8.500
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	365 Jour(s)
Poids brut, palette incluse (kg)	227		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	210.6		
Dimension palette	80 x 120		

**INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

farine de **blé**, eau, levure, sel, **gluten de blé**, levure séchée désactivée, agent de traitement de la farine (E300)  
Présence éventuelle : **lait, fruits à coque, graines de sésame**

V4 - 06/01/2020

**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)	1006	1109	1408	17
Energie (kcal)	237	262	332	17
Matières grasses (g)	0.8	0.9	1.1	2
dont acides gras saturés (g)	0.1	0.2	0.1	1
Glucides (g)	48.1	53	67.3	26
dont sucres (g)	0.5	0.6	0.7	1
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	3	3.3	4.2	17
Protéines (g)	7.9	8.7	11.1	22
Sel (g)	1.20	1.40	1.7	28

\*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 à air pulsé 8-10 min à 210 °C

**CONSEILS D'UTILISATION :**

8-10 min

210°C Sans décongélation, disposer les produits sur grilles. Préchauffer le four à 220 - 230 °C. Injection de buée de 5 à 7 secondes ou une impulsion.

Cuisson oura fermé.