PAIN CHOCOLAT BEURRE

Code produit : **S5679**

Photo non contractuelle

# Description du produit

**Dénomination légale :**
Viennoiserie au beurre et au chocolat - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

**Technologie :** Prêt à pousser

**Critères Physiques** (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 90+/- 4

| | |
|---|---|
| **GTIN / EAN Carton** | 13291810056798 |

| **Palettisation** | | 30-PAL. 80X120 |
|---|---|---|
| Cartons/Couche | | 8 |
| Couches/Palettes | | 8 |
| Cartons/Palette | | 64 |
| Unités/Palette | | 7680 |
| Poids brut, Palette incluse | (kg) | 755.8 |
| Hauteur hors tout - palette incluse | (cm) | 191 |

| **Conditionnement** | 00-Standard |
|---|---|
| Pièces/Carton | 120 (1 x 120) |
| Dim. Carton (en mm) L x l x h | 390x290x220 |
| Poids net du carton (kg) | 10.8 |

**Date de durabilité minimale (DDM)** 183 jour(s)

# Atouts produits

120 pains au chocolat, 2 barres, au beurre
Gamme "Les Tendres"

# Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, **beurre** 24%, eau, chocolat 10,5% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), sucre, levure, **gluten de blé**, sel, émulsifiant (E471, E472e, E322), **lait** entier en poudre, stabilisant (E415), agent de traitement de la farine (E300), enzyme

Version : 1 Date de validation : 11/03/2022

# Valeurs nutritionnelles

| Nutriment | Unité | Pour 100g de produit tel que vendu | Pour 100g de produit tel que consommé (cuit) | Par portion (cuit) | % AR* par produit cuit |
|---|---|---|---|---|---|
| Energie | (kJ) | 1619 | 1873 | 1456 | 17 |
| Energie | (kcal) | 388 | 449 | 349 | 17 |
| Matières grasses | (g) | 23.5 | 27.2 | 21.1 | 30 |
| dont acides gras saturés | (g) | 15.7 | 18.1 | 14.1 | 70 |
| Glucides | (g) | 35.9 | 41.5 | 32.3 | 12 |
| dont sucres | (g) | 11.1 | 12.9 | 10.0 | 11 |
| Fibres alimentaires | (g) | 2.7 | 3.1 | 2.4 | |
| Protéines | (g) | 6.9 | 8.0 | 6.2 | 12 |
| Sel | (g) | 0.85 | 0.99 | 0.77 | 13 |

*AR : Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)
Les valeurs du produit tel que consommé sont données à titre indicatif, sous respect des conditions de préparation et de conservation mentionnées.

# Spécificités (✓ Oui, X Non)

| | |
|---|---|
| Convient aux végétaliens | X |
| Convient aux végétariens | ✓ |
| Présence d'alcool | X |
| Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels* | X |
| Présence de matières grasses hydrogénées | X |
| Présence de porc | X |

VEGGIE

HVO FREE

NO ARTIFICIAL FLAVOURS OR COLOURS

| | |
|---|---|
| Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients) | X |
| Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (ingrédients) | X |
| Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (additifs et supports d'additifs) | X |
| Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (additifs et supports d'additifs) | X |

*Pour le pain, conformément à la législation

# Conseils de remise en œuvre

**Cuisson**
Four classique
20 min à 200 °C

**Cuisson**
Four à air pulsé
15 min à 175 °C

**A mettre en pousse**

**A dorer**

**Conserver à -18°C**

**CONSEILS D'UTILISATION**

Pousse directe : 3h à 25°C.
Pousse contrôlée : Blocage à 2°C - pousse 2h +/- 15min à 25°C.
Dorer avant mise au four.
Cuisson : 15 min +/- 3 min à 175°C

**CONSERVATION**

Ne pas recongeler un produit décongelé

Ce produit est conforme à la réglementation des pays de l'Union Européenne / Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Grands Moulins de Paris SA ; la responsabilité de Grands Moulins de Paris SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Grands Moulins de Paris SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.