



Suggestion de présentation

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Produit de la boulangerie fine

**Technologie : PAC (Prêt à Cuire)**

<p><b>Critères physiques</b></p> <p>Poids tel que vendu(g) 110,00 (+/-)</p>	<p>Produits crus, surgelés, pré-dorés, prêts à l'emploi.                  Poids unitaire : 110g                  Décomposition du produit cru : Pâte feuilletée 62,3%                  / Garniture 37,7%.</p>
---	---

<b>GTIN/EAN produit :</b>	03291810080499	<b>GTIN/EAN carton :</b>	3291811144831
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	13	Pièces / carton	72 (12 x 6)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	298x238x227
Cartons / palette	104	Poids net du carton (kg)	7.920
Unités / palette	7488	Poids brut du carton (kg)	8.200
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	875.8		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	196.6		
Dimension palette	80 x 120		

<p><b>ATOUS PRODUITS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Produit de qualité : grand classique au feuilletage croustillant.</li> <li>· Produit de service : prêt en 30 minutes, sans décongélation préalable.</li> <li>· Un conditionnement adapté aux professionnels de la RHD : en sachet fermé, à la fois sûr, pratique et hygiénique permettant: - un rangement anti-casse - inviolabilité et hygiène - une traçabilité optimale (sachet codé de la dénomination, DLUO et n° de lot) - gain de place dans le congélateur (carton délotable) - une facilité d'utilisation renforcée : 1 sachet de 12 friands = 1 plaque de cuisson complète - 6 sachets de 12 friands par carton</li> </ul>
--

**INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

eau, farine de **blé**, margarine (huiles et graisses végétales non hydrogénées de palme et de colza, eau, sel, émulsifiant (E471), correcteur d'acidité (E330)), **fromage emmental** 10.5%, **œufs**, amidon modifié, **lactose** et protéines de **lait**, **lactosérum** en poudre (**lait**), **lait** écrémé en poudre, huile de palme non hydrogénée, sel, maltodextrine, **fromage roquefort** 0.2%, sirop de glucose, arômes, gélifiant (E401, E450, E415, E404, E341, E339), **lait** entier en poudre, protéines de **lait**, sucre, stabilisant (E451)  
 Présence éventuelle : **soja, fruits à coque**

V6

**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)	1265	1465	1392	17
Energie (kcal)	304	352	334	17
Matières grasses (g)	19.6	22.7	21.6	31
dont acides gras saturés (g)	10.3	11.9	11.3	57
Glucides (g)	24.7	28.6	27.2	11
dont sucres (g)	3.1	3.5	3.4	4
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	1.2	1.4	1.3	5
Protéines (g)	6.5	7.5	7.2	14
Sel (g)	1.20	1.40	1.3	22

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

**SPÉCIFICITÉS**

- |               |   |
|---------------|---|
| ✓ Sans 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 classique 30 min à 180 °C

**CONSEILS D'UTILISATION :**

Four classique :

30 min à 180°C Sans décongélation, disposez les friands sur plaque ou au four fermé

Four classique : 30 min à 180°C