



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

Critères physiques	Dénomination légale: Pâtisserie - Congelé
Poids tel que vendu(g) 400,00 (+/- 40)	
Longueur(cm) 58 (+/- 0.5)	
Largeur(cm) 38 (+/- 0.3)	
Hauteur(cm) 0,70 (+/- 0.1)	

GTIN/EAN produit :	03291810087627	GTIN/EAN carton :	3291811143971
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	4	Pièces / carton	9 (9 x 1)
Couches / palette	18	Dim. du carton en mm L x l x h	600x400x90
Cartons / palette	72	Poids net du carton (kg)	3.600
Unités / palette	648	Poids brut du carton (kg)	3.960
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	308.12		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	177		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Feuille de génoise au parfum de vanille prête à l'emploi : à décongeler

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Farine de BLE, sucre, **œufs** entiers, eau, blancs d'**œufs**, sirop de glucose déshydraté, stabilisant (E420 (BLE)), poudre à lever (E450 (BLE), E500 (BLE)), farine de pois, émulsifiant (E471), conservateur (E282), fécule, sel, protéines de **lait**, arôme vanille.

Présence éventuelle : **fruits à coque, soja.**

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)	1276	1276	5104	0
Energie (kcal)	301	301	1204	60
Matières grasses (g)	3	3	11.8	17
dont acides gras saturés (g)	1.1	1.1	4.4	22
Glucides (g)	62.1	62.1	248.5	96
dont sucres (g)	32.2	32.2	128.6	143
dont amidon (g)	30	30	119.9	67
Fibres alimentaires (g)	1.5	1.5	6	24
Protéines (g)	8	8	32.1	64
Sel (g)	0.08	0.08	0.3	5

*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

Décongélation
Entre 0 et +4 °C 0.5h**CONSEILS D'UTILISATION :**

Décongélation 30 min entre 0 et 4°C.