



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

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

GTIN/EAN produit :	03291810087634	GTIN/EAN carton :	3291811143964
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 cacao prête à l'emploi : à décongeler

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Farine de BLE, sucre, **œufs** entiers, eau, blancs d'**œufs**, sirop de glucose déshydraté, sucre inverti, stabilisant (E420 (BLE)), cacao en poudre 1.4% (correcteur d'acidité (E501)), poudre à lever (E450 (BLE), E500 (BLE)), farine de pois, malt d'**orge** toasté, émulsifiant (E471), conservateur (E282), féculé, sel, protéines de **lait**.

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)	1271	1271	5084	0
Energie (kcal)	300	300	1200	60
Matières grasses (g)	3.4	3.4	13.7	20
dont acides gras saturés (g)	1.6	1.6	6.4	32
Glucides (g)	60.9	60.9	243.8	94
dont sucres (g)	33.3	33.3	133.3	148
dont amidon (g)	27.6	27.6	110.5	61
Fibres alimentaires (g)	2.2	2.2	8.8	35
Protéines (g)	7.5	7.5	30.1	60
Sel (g)	0.01	0.01	0	0

*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



Décongelation
Entre 0 et +4 °C 0.5h

CONSEILS D'UTILISATION :

Décongelation 20 min entre 0°C et +4°C