



Suggestion de présentation

## **DESCRIPTION DU PRODUIT**

Pâtisserie

**Technologie :** PAE (Prêt à l'Emploi)

<b>Critères physiques</b>	Dénomination légale: Pâtisserie aux amandes - Congelé
Poids tel que vendu(g) 380,00 (+/- 38)	
Longueur(cm) 58 (+/- 0.5)	
Largeur(cm) 38 (+/- 0.3)	
Hauteur(cm) 0,50 (+/- 0.1)	

<b>GTIN/EAN produit :</b>	03291810087641	<b>GTIN/EAN carton :</b>	3291811143957
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	4	Pièces / carton	8 (8 x 1)
Couches / palette	18	Dim. du carton en mm L x l x h	600x400x90
Cartons / palette	72	Poids net du carton (kg)	3.040
Unités / palette	576	Poids brut du carton (kg)	3.400
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	267.8		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	177		
Dimension palette	80 x 120		

## **INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

**oeufs** entiers, sucre, farine de **blé**, eau, **amandes** en poudre 1.4%, farine de pois, poudre à lever (E450 (**blé**), E500 (**blé**)), émulsifiant (E471), fécule, conservateur (E282), protéines de **lait**.

Présence éventuelle : **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)	1483	1483	5635	0
Energie (kcal)	351	351	1334	67
Matières grasses (g)	7.4	7.4	28.1	40
dont acides gras saturés (g)	2.6	2.6	10	50
Glucides (g)	61.2	61.2	232.4	89
dont sucres (g)	46.4	46.4	176.4	196
dont amidon (g)	14.8	14.8	56.1	31
Fibres alimentaires (g)	1.1	1.1	4.2	17
Protéines (g)	11.1	11.1	42.1	84
Sel (g)	0.01	0.01	0	1

\*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 30 min entre 0°C et 4°C.