

**PAIN AU CHOCOLAT 75G PAC**  
**Code produit : 18044**



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) 75,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale: Viennoiserie au beurre et au chocolat - Prêt à cuire - Surgelé</p>
--	--

<b>GTIN/EAN produit :</b>	03291810180441	<b>GTIN/EAN carton :</b>	3291811261491
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	100 (20 x 5)
Couches / palette	5	Dim. du carton en mm L x l x h	393x295x390
Cartons / palette	40	Poids net du carton (kg)	7.500
Unités / palette	4000	Poids brut du carton (kg)	7.962
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	12 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	341.48		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	210		
Dimension palette	80 x 120		

**ATOUS PRODUITS**

Un pain au chocolat à la croûte croustillante et à la mie fondante. Un produit volumineux et alvéolé.

**INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

farine de **blé**, **beurre** fin 21,1%, eau, chocolat 12% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), levure, sucre de canne 4,1%, **gluten de blé**, **œufs**, sel, **lait** entier en poudre, sucre, levain de **blé** (eau, farine de **blé** fermentée), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), agent de traitement de la farine (E300), enzyme.

Présence éventuelle: **fruits à coque**

**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)	1546	1758	1160	14
Energie (kcal)	370	421	278	14
Matières grasses (g)	21.2	24.1	15.9	23
dont acides gras saturés (g)	13.9	15.8	10.4	52
Glucides (g)	36.1	41.1	27.1	10
dont sucres (g)	11.8	13.4	8.9	10
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2.7	3.1	2	8
Protéines (g)	7.4	8.4	5.6	11
Sel (g)	0.79	0.90	0.6	10

\*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



Cuisson

Four à air pulsé 15 min à 170 °C  
Four classique 20 min à 190 °C



Décongelation

Température ambiante 0.25h

**CONSEILS D'UTILISATION :**

18-20 min

à 170°C Décongélation 15 min à température ambiante.

Cuisson four ventilé: 15 +/- 3 min à 170°C

Cuisson four à sole: 20 +/- 3 min à 190°C

**CONSERVATION :**

Ne pas recongeler un produit décongelé.

