



Description du produit

Photo non contractuelle

Dénomination légale :

Produit de la boulangerie fine

Technologie : Prêt à cuire

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu	(g)	: 70+/- 5
Poids du produit tel que consommé	(g)	: 57.8+/- 5

GTIN / EAN Carton 3291811261484

Palettisation	30-PAL. 80X120
Cartons/Couche	8
Couches/Palettes	5
Cartons/Palette	40
Unités/Palette	4000
Poids brut, Palette incluse	(kg) 321.48
Hauteur hors tout - palette incluse	(cm) 210

Conditionnement	00-Standard
Pièces/Carton	100 (20 x 5)
Dim. Carton (en mm) L x l x h	393x295x390
Poids net du carton (kg)	7

Date de durabilité minimale (DDM) 12 mois

Atouts produits

Un croissant gourmand, au bon goût de beurre et à l'alvéolage régulier et développé.

Dénomination légale: Viennoiserie au beurre - Prêt à cuire - Surgelé

Ingédients (tel que vendu)

farine de **blé**, **beurre** fin 24,1%, eau, sucre de canne 5,7%, levure, **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 : *soja, fruits à coque*

Valeurs nutritionnelles

Nutriment	Unité	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100g de produit tel que consommé (cuit)	Par portion (cuit)	% AR* par produit cuit
Energie	(kJ)	1504	1783		
Energie	(kcal)	360	427		
Matières grasses	(g)	20.9	24.8		
dont acides gras saturés	(g)	13.8	16.4		
Glucides	(g)	34.1	40.4		
dont sucres	(g)	7.2	8.5		
Fibres alimentaires	(g)	1.9	2.3		
Protéines	(g)	8.0	9.4		
Sel	(g)	0.91	1.10		

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

Les valeurs du produit tel que consommé sont données à titre indicatif, sous respect des conditions de préparation et de conservation mentionnées.

Spécificités (✓ Oui, ✗ Non)

Convient aux végétaliens	✗
Convient aux végétariens	✓
Présence d'alcool	✗
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	✗
Présence de matières grasses hydrogénées	✗
Présence de porc	✗



*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre

Décongélation



Température ambiante

0.25 heure(s)



Cuisson

Four classique

20 min à 190 °C



Cuisson

Four à air pulsé

15 min à 170 °C

CONSEILS D'UTILISATION

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 Ne pas recongeler un produit décongelé.

CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé

Conserver à -18°C



Ce produit est conforme à la réglementation des pays de l'Union Européenne / Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Grands Moulins de Paris SA ; la responsabilité de Grands Moulins de Paris SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Grands Moulins de Paris SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.