

PAIN CHOCOLAT BEURRE



Code produit : **S1872**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Viennoiserie au beurre et au chocolat - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

Technologie :

Prêt à pousser

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 75+/- 4

GTIN / EAN Carton 13291810018727

Palettisation	30-PAL. 80X120
Cartons/Couche	8
Couches/Palettes	8
Cartons/Palette	64
Unités/Palette	9600
Poids brut, Palette incluse (kg)	791.64
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	191

Conditionnement	00-Standard
Pièces/Carton	150 (150 x 1)
Dim. Carton (en mm) L x l x h	390x290x220
Poids net du carton (kg)	11.25

Date de durabilité minimale (DDM) 183 jour(s)

Atouts produits

Produit de haute qualité gustative : 24% de beurre

150 Tendres pains choc au beurre
Marque : Les Recettes de mon Moulin
Gamme : Les Tendres.

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, **beurre** 24%, eau, chocolat 10,5% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), sucre, levure, **gluten de blé**, sel, émulsifiant (E471, E472e, E322), **lait** entier en poudre, stabilisant (E415), agent de traitement de la farine (E300), enzyme

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)	1619	1929	1214	14
Energie	(kcal)	388	462	291	15
Matières grasses	(g)	23.5	28.0	17.6	25
dont acides gras saturés	(g)	15.7	18.7	11.7	59
Glucides	(g)	35.9	42.8	26.9	10
dont sucres	(g)	11.1	13.2	8.3	9
Fibres alimentaires	(g)	2.7	3.2	2.0	
Protéines	(g)	6.9	8.2	5.2	10
Sel	(g)	0.85	1.00	0.64	11

*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, X Non)

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



Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (ingrédients)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (additifs et supports d'additifs)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (additifs et supports d'additifs)	X

Pour le pain, conformément à la législation

Version : 2

Date de validation : 17/01/2022

Conseils de remise en œuvre



Cuisson

Four classique
20 min à 200 °C



Cuisson

Four à air pulsé
15 min à 175 °C



A mettre en pousse



A dorer



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Pousse directe : 3h à 25°C.
Pousse contrôlée : Blocage à 2°C - pousse 2h +/- 15min à 25°C.
Dorer avant mise au four.
Cuisson : 15 min +/- 3 min à 175°C

CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé

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.