

## DESCRIPTION PRODUIT

### Dénomination légale :

Produit de la boulangerie fine

### Code douanier :

19012000 - Mélanges et pâtes pour la préparation des produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie du no 1905



Photo non contractuelle

## CONDITIONNEMENT

GTIN / EAN Produit 3291810180441

| Carton                          |               | Palettisation           |                |
|---------------------------------|---------------|-------------------------|----------------|
| GTIN / EAN Carton               | 3291811261491 | GTIN / EAN Palette      | 3291810060842  |
| Pièces / Carton                 | 100(20x5)     | Type de palettisation   | Palette 80x120 |
| Dimension Carton (mm) L x l x h | 393x295x390   | Cartons / Couche        | 8              |
| Poids brut carton (kg)          | 7,96 kg       | Couches / Palette       | 5              |
| Poids net carton (kg)           | 7,5 kg        | Cartons / Palette       | 40             |
|                                 |               | Unités / Palette        | 4000           |
|                                 |               | Poids brut palette (kg) | 343,48 kg      |
|                                 |               | Hauteur palette (mm)    | 2100           |

## CARACTERISTIQUES PRODUIT

### Ingrédients

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

| Caractéristiques physiques      | Surgelé |
|---------------------------------|---------|
| Poids                           | 75 g    |
| Longueur/Diamètre tel que vendu | 8.5 cm  |

### Spécificités

Convient aux végétariens **Oui**

Convient aux végétaliens **Non**

\*Pour le pain, conformément à la législation

\*\*Ne tient pas compte des possibles contaminations croisées

Ce produit n'est pas concerné par un étiquetage spécifique OGM, ni en application du règlement (CE) n° 1829/2003 ni en application du règlement (CE) n° 1830/2003 et de leurs modifications. Ce produit n'est pas concerné par un étiquetage spécifique ionisation en application de la directive 1999/2/CE du 22 février 1999.

Produit conforme aux règlements UE : 1333/2008 sur les additifs, 231/2012 sur les spécifications des additifs, 1169/2011 sur l'information du consommateur, 1334/2008 sur les arômes et 2023/915 sur les teneurs maximales pour certains contaminants.

| Valeurs nutritionnelles | Unité | Pour 100g surgelé | Pour 100g cuit | Par portion | % AR* par portion |
|-------------------------|-------|-------------------|----------------|-------------|-------------------|
| Energie                 | kJ    | 1546              | 1757           | 0           | 0                 |
| Energie                 | kcal  | 370               | 420            | 0           | 0                 |
| Matières grasses        | g     | 21                | 24             | 0           | 0                 |
| dont AG saturés         | g     | 14                | 16             | 0           | 0                 |
| Glucides                | g     | 36                | 41             | 0           | 0                 |
| dont sucres             | g     | 12                | 13             | 0           | 0                 |
| Fibres alimentaires     | g     | 2,7               | 3,1            | 0           | 0                 |
| Protéines               | g     | 7,4               | 8,4            | 0           | 0                 |
| Sel                     | g     | 0,79              | 0,9            | 0           | 0                 |

\*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.

## CONSEILS DE REMISE EN ŒUVRE ET CONSERVATION



### Cuisson

Four à air pulsé  
15 min | 170°C



### Décongélation

Température ambiante  
0.25h

### Date de durabilité minimale (DDM)

12 mois

Conserver à -18°C

*Ne pas recongeler un produit décongelé*

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.

Les recommandations de conservation et d'utilisation sont établies par Délifrance afin d'assurer la qualité et la sécurité du produit. Délifrance ne saurait être tenue responsable en cas de non-respect de ces recommandations.

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