

DESCRIPTION PRODUIT

Dénomination légale :

Viennoiserie au beurre - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

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 3291810286662

Carton		Palettisation	
GTIN / EAN Carton	3291811178065	GTIN / EAN Palette	3291811242018
Pièces / Carton	150(75x2)	Type de palettisation	Palette 80x120
Dimension Carton (mm) L x l x h	395x298x215	Cartons / Couche	8
Poids brut carton (kg)	10,92 kg	Couches / Palette	8
Poids net carton (kg)	10,5 kg	Cartons / Palette	64
		Unités / Palette	9600
		Poids brut palette (kg)	723,88 kg
		Hauteur palette (mm)	1870

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Ingrédients

farine de blé, beurre 27% , eau, sucre, levure, gluten de blé, lait entier en poudre, sel, agent de traitement de la farine (E300), enzyme
Présence éventuelle : œuf, soja, fruits à coque

Caractéristiques physiques	Surgelé
Longueur/Diamètre tel que vendu	14 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	1539	1857	1078	13
Energie	kcal	369	445	259	13

Valeurs nutritionnelles	Unité	Pour 100g surgelé	Pour 100g cuit	Par portion	% AR* par portion
Matières grasses	g	23	28	16	23
dont AG saturés	g	15	19	11	55
Glucides	g	32	39	22	9
dont sucres	g	6,1	7,4	4,3	5
Fibres alimentaires	g	1,9	2,3	1,4	0
Protéines	g	7,6	9,2	5,3	11
Sel	g	0,89	1,1	0,62	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.

CONSEILS DE REMISE EN ŒUVRE ET CONSERVATION



Cuisson
Four à air pulsé
16-18 min | 170°C



A dorer



A mettre en pousse

Date de durabilité minimale (DDM)
6 mois

Conserver à -18°C
Ne pas recongeler un produit décongelé

Fermentation: pousse directe à 24°C pendant 2h30-3h
pousse contrôlée: blocage de 0 à +4°C puis fermentation à 24°C pendant 2h-2h30

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.