

DESCRIPTION PRODUIT

Dénomination légale :

Pain courant français - Précuit - Surgelé

Code douanier :

19059030 - Pain sans addition de miel, d'œufs, de fromage ou de fruits et d'une teneur en sucres et matières grasses n'excédant pas, chacune, 5 % en poids sur matière sèche



Photo non contractuelle

CONDITIONNEMENT

GTIN / EAN Produit 3291810194943

Carton		Palettisation	
GTIN / EAN Carton	3291810029894	GTIN / EAN Palette	3291810029900
Pièces / Carton	46(46x1)	Type de palettisation	Palette 80x120
Dimension Carton (mm) L x l x h	600x390x320	Cartons / Couche	4
Poids brut carton (kg)	7,86 kg	Couches / Palette	6
Poids net carton (kg)	7,36 kg	Cartons / Palette	24
		Unités / Palette	1104
		Poids brut palette (kg)	213,64 kg
		Hauteur palette (mm)	2070

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Ingrédients

farine de blé, eau, levure, sel, **gluten de blé**, levure séchée désactivée, agent de traitement de la farine (E300)

Présence éventuelle : lait, fruits à coque, graines de sésame

Caractéristiques physiques	Surgelé
Poids	160 g
Circonférence tel que vendu	20 cm
Longueur/Diamètre tel que vendu	27 cm

Valeurs nutritionnelles	Unité	Pour 100g surgelé	Pour 100g cuit	Par portion	% AR* par portion
Energie	kJ	984	1086	492	6
Energie	kcal	232	256	116	6
Matières grasses	g	0,8	0,9	0	0
dont AG saturés	g	0,1	0,2	0	0
Glucides	g	47	52	24	9
dont sucres	g	2,9	3,2	1,4	2
Fibres alimentaires	g	2,9	3,2	1,4	0
Protéines	g	7,8	8,6	3,9	8

Valeurs nutritionnelles	Unité	Pour 100g surgelé	Pour 100g cuit	Par portion	% AR* par portion
Sel	g	1,2	1,3	0,59	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

9-10 min | 210°C ou 4-6 min | 250°C

Date de durabilité minimale (DDM)

12 mois

Conserver à -18°C

Ne pas recongeler un produit décongelé

Enfournez 9 à 10 minutes à 210°C. Pour une remise en œuvre plus rapide : 4 à 6 minutes dans un four préchauffé à 240-250°C, selon le matériel et la coloration souhaitée.

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.