

DESCRIPTION PRODUIT

Dénomination légale :

Viennoiserie - Prédoré - 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

Atouts produits :

Ce croissant viennoisine offre une excellente alternative au croissant au beurre. - Élaboré à partir d'un mélange de matières grasses, d'huiles et de graisses végétales, ainsi que de beurre concentré.

- Un produit offrant un très bon rapport qualité-prix. - Parfait pour diverses occasions de consommation : au petit-déjeuner dans un hôtel, pour accompagner une boisson dans un coffee shop ou pour les services de restauration.



Photo non contractuelle

CONDITIONNEMENT

GTIN / EAN Produit 3291810070544

Carton		Palettisation	
GTIN / EAN Carton	329181119044	GTIN / EAN Palette	3291811262313
Pièces / Carton	180(180x1)	Type de palettisation	Palette 80x120
Dimension Carton (mm) L x l x h	398x298x221	Cartons / Couche	8
Poids brut carton (kg)	11,3 kg	Couches / Palette	8
Poids net carton (kg)	10,8 kg	Cartons / Palette	64
		Unités / Palette	11520
		Poids brut palette (kg)	748,2 kg
		Hauteur palette (mm)	1918

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Ingrédients

farine de **blé**, eau, matière grasse composée (huiles et graisses végétales non hydrogénées de palme et de coco, eau, **beurre** concentré (**lait**), sel, émulsifiant (E471), arôme naturel (**lait**), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), correcteur d'acidité (E330)), sucre, levure, **gluten de blé**, **œufs** 1%, sel, arôme naturel (**lait**), agent de traitement de la farine (E300), enzyme

Présence éventuelle: soja, fruits à coque

Caractéristiques physiques	Surgelé
Longueur/Diamètre tel que vendu	13.5 cm

Spécificités

Produit certifié RSPO Ségrégué	Oui	RSPO Certificate number SGS-RSPO SC-20-00225
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	1392	1777	654	8
Energie	kcal	333	425	157	8
Matières grasses	g	18	23	8,5	12
dont AG saturés	g	9,7	12	4,6	23
Glucides	g	34	43	16	6
dont sucres	g	5,3	6,7	2,5	3
Fibres alimentaires	g	2,1	2,7	1	0
Protéines	g	7,7	9,9	3,6	7
Sel	g	1,1	1,4	0,51	9

*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 mettre en pousse

Date de durabilité minimale (DDM)
9 mois

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

Fermentation : Pousse directe : à 24°C pendant 2h30-3h
OU Pousse contrôlée : Blocage de -2° à -5°C puis
fermentation à 24°C pendant 2-3h. Puis cuire 16-18
minutes dans un four préchauffé à 170°C

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.