

CHOUQUETTE 14G x 540
Code produit : 18404



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu(g) 14,00 (+/- 0.7)</p> <p>Poids (g) tel que consommé 9,00 (+/- 2)</p>	<p>Dénomination légale: Pâtisserie, décor sucre - Prêt à cuire - Surgelé</p>
---	--

GTIN/EAN produit :	03291810184043	GTIN/EAN carton :	3291811265260
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	4	Pièces / carton	540 (540 x 1)
Couches / palette	11	Dim. du carton en mm L x l x h	598x398x156
Cartons / palette	44	Poids net du carton (kg)	7.560
Unités / palette	23760	Poids brut du carton (kg)	8.150
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	381.6		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	186.6		
Dimension palette	80 x 120		

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

œufs, eau, décor sucre 20%, farine de **blé**, **beurre**, sucre, poudre à lever (E450, E500, E341), sel, arôme naturel de vanille

Présence éventuelle : **fruits à coque, soja**

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit tel que consommé (cuit)	Par produit	% AR* par produit cuit
Energie (kJ)	0	1655	0	0
Energie (kcal)	0	395	0	0
Matières grasses (g)	0	18	0	0
dont acides gras saturés (g)	0	10	0	0
Glucides (g)	0	50	0	0
dont sucres (g)	0	33	0	0
dont amidon (g)	0	17	0	0
Fibres alimentaires (g)	0	1	0	0
Protéines (g)	0	7.7	0	0
Sel (g)	0.00	0.79	0	0

*AR: Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|----------------------|---|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Sans porc | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Sans alcool | ✓ Sans étiquetage OGM |
| | ✓ Sans ionisation |

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 24-30 min à 170 °C

CONSEILS D'UTILISATION :

- Mettre sur plaque les chouquettes congelées,
- Enfourner de suite à thermostat 170°C pendant 24 à 30 minutes (temps de cuisson à adapter selon le four),
- Ours ouverte afin d'éviter au maximum l'accumulation d'humidité dans le four.

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.