



Suggestion de présentation

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Produit de la boulangerie fine

**Technologie : PAC (Prêt à Cuire)**

<b>Critères physiques</b>	Produit cru, surgelé, prédoré. Poids unitaire : 140g. longueur : 160 mm (+/- 3), largeur : 75 mm (+/- 2). Décomposition du produit cru : Pâte feuilletée 62,4% / Garniture 37,6%.
Poids tel que vendu(g)	140,00
Longueur(cm)	16 (+/- 3)
Largeur(cm)	7,50 (+/- 2)

<b>GTIN/EAN produit :</b>	3291810018232	<b>GTIN/EAN carton :</b>	13291810018239
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	10	Pièces / carton	48 (12 x 4)
Couches / palette	9	Dim. du carton en mm L x l x h	354x238x187
Cartons / palette	90	Poids net du carton (kg)	6.720
Unités / palette	4320	Poids brut du carton (kg)	7.000
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	653		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	183.3		
Dimension palette	80 x 120		

**ATOUS PRODUITS**

Produit rectangulaire réalisé en double abaisse de pâte feuilletée margarine avec rayage oblique. La garniture est composée d'une sauce béchamel onctueuse à l'emmental agrémentée d'une pointe de roquefort. Le produit est doré à l'œuf.

**INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

eau, farine de **blé**, margarine (huiles et graisses végétales non hydrogénées de palme et de colza, eau, sel, émulsifiant (E471), correcteur d'acidité (E330)), **fromage emmental** 10.5%, **œufs**, amidon modifié, **lactose** et protéines de **lait**, **lactosérum** en poudre (**lait**), **lait** écrémé en poudre, huile de palme non hydrogénée, sel, maltodextrine, **fromage roquefort** 0.2%, sirop de glucose, arômes, gélifiant (E401, E450, E415, E404, E341, E339), **lait** entier en poudre, protéines de **lait**, sucre, stabilisant (E451)

Présence éventuelle : **soja, fruits à coque, graines de sésame**

V10

**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)	1271	1467	1779	21
Energie (kcal)	305	352	427	21
Matières grasses (g)	3.3	22.7	4.6	7
dont acides gras saturés (g)	10.3	11.9	14.4	72
Glucides (g)	24.8	28.7	34.7	13
dont sucres (g)	3	3.5	4.2	5
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	1.2	1.4	1.7	7
Protéines (g)	6.5	7.5	9.1	18
Sel (g)	1.20	1.40	1.7	28

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

**SPÉCIFICITÉS**

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

\*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 25 min à 200 °C

Four classique 25-30 min à 210 °C

**CONSEILS D'UTILISATION :**

25 min. à 200-210°C Sans décongélation, disposez les produits sur plaque  
craie fermée

Four à air pulsé : 25 min à 200°C-210°C

Four classique : 25 à 30 min à 210°C-220°C