

**PAIN AU CHOCOLAT GENEREUX**  
Code produit : S2757



Suggestion de présentation

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Produit de la boulangerie fine

**Technologie :** PAP (Prêt à Pousser)

<p><b>Critères physiques</b></p> <p>Poids tel que vendu(g) 80,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale : Viennoiserie au beurre et au chocolat - Prêt à pousser - Cru - Surgelé</p>
--	---

<b>GTIN/EAN produit :</b>	3291810027579	<b>GTIN/EAN carton :</b>	13291810027576
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	140 (140 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	390x290x220
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	11.200
Unités / palette	8960	Poids brut du carton (kg)	11.700
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	771.8		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	191		
Dimension palette	80 x 120		

**ATOUS PRODUITS**

Pain au chocolat fondant très riche en beurre : 24.5% (dans le produit fini cru) et en chocolat : 10% (dans le produit fini cru)

**INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

Farine de **blé**, **beurre** 24.5%, eau, chocolat 10% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), sucre, levure, **gluten de blé**, sel, agent de traitement de la farine (E300), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), enzyme.

Présence éventuelle : **oeuf**, **fruits à coque**.

**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)	1591	1807	1273	15
Energie (kcal)	381	433	305	15
Matières grasses (g)	23.2	26.3	18.6	27
dont acides gras saturés (g)	15.3	17.4	12.2	61
Glucides (g)	35.3	40.1	28.2	11
dont sucres (g)	10.2	11.6	8.2	9
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2.5	2.7	2	8
Protéines (g)	6.6	7.5	5.3	11
Sel (g)	0.82	0.94	0.7	11

\*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 12-18 min à 175 °C  
Four classique 17-23 min à 200 °C



A Dorer



A mettre en pousse

**CONSEILS D'UTILISATION :**

Pousse contrôlée : blocage à 2°C - pousse 2h +/- 15 min à 25°C

Pousse directe : 3h à 25°C

Dorer avant la mise au four.

Cuisson : 15+/-3 min à 175°C

**CONSERVATION :**

Ne pas recongeler un produit décongelé