

SUISSE PEPITES DE CHOCOLAT



Code produit : **S5504**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Viennoiserie aux pépites de chocolat - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

Technologie :

Prêt à pousser

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 120+/- 2

GTIN / EAN Carton 3291811007648

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 8

Cartons/Palette 64

Unités/Palette 5760

Poids brut, Palette incluse (kg) 746.2

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 191

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 90 (90 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 390x290x220

Poids net du carton (kg) 10.8

Date de durabilité minimale (DDM) 183 jour(s)

Atouts produits

Produit riche en chocolat : 12.5% de pépites de chocolat (dans le produit fini cru).

Produit personnalisable car non rayé et non doré. Idéal pour le goûter ou toutes les pauses gourmandes.

90 suisses longues au chocolat, 120 grammes, prêtes à pousser, surgelées.

Ingrédients (tel que vendu)

eau, farine de **blé**, margarine (huiles végétales non hydrogénées de palme et de tournesol, eau, jus de citron concentré, arôme naturel, sel), pépites de chocolat 12,5% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant (E322 (**soja**))), sucre, amidons modifiés, **lactosérum** en poudre (**lait**), levure, **gluten de blé**, **lait** entier en poudre, sel, maltodextrine, concentré de carotte, épaississant (E415), arôme naturel, agent de traitement de la farine (E300), enzyme

Présence éventuelle : oeuf, fruits à coque

Valeurs nutritionnelles

| Nutriment | Unité | Pour 100g de produit tel que vendu | Pour 100g de produit tel que consommé (cuit) | Par portion (cuit) | % AR* par produit cuit |
|--------------------------|--------|------------------------------------|--|--------------------|------------------------|
| Energie | (kJ) | 1272 | 1415 | 1527 | 18 |
| Energie | (kcal) | 304 | 338 | 365 | 18 |
| Matières grasses | (g) | 14.8 | 16.5 | 17.8 | 25 |
| dont acides gras saturés | (g) | 7.3 | 8.1 | 8.7 | 44 |
| Glucides | (g) | 36.5 | 40.6 | 43.9 | 17 |
| dont sucres | (g) | 15.6 | 17.4 | 18.8 | 21 |
| Fibres alimentaires | (g) | 2.3 | 2.6 | 2.8 | |
| Protéines | (g) | 5.0 | 5.5 | 6.0 | 12 |
| Sel | (g) | 0.61 | 0.68 | 0.74 | 12 |

*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.

Spécificités (✓ Oui, X Non)

| | |
|---|---|
| Présence d'alcool | X |
| Convient aux végétariens | ✓ |
| Convient aux végétaliens | X |
| Présence de porc | X |
| Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels* | X |
| Présence de matières grasses hydrogénées | X |



| | |
|---|---|
| Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients) | X |
| Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (ingrédients) | ✓ |
| Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (additifs et supports d'additifs) | X |
| Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (additifs et supports d'additifs) | X |

*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Cuisson

Four classique
17-23 min à 200 °C



Cuisson

Four à air pulsé
12-18 min à 175 °C



A mettre en pousse



A scarifier



A dorer



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Pousse contrôlée : blocage à 2°C - pousse 1h30 à 25°C
Pousse directe : 2h30 à 25°C
Dorer et rayer avant mise au four.
Cuisson : 15 +/- 3 min à 175°C
Glacer au sirop à la sortie du four. Ne pas recongeler un produit décongelé

CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé

Ce produit est conforme à la réglementation des pays de l'Union Européenne / Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Grands Moulins de Paris SA ; la responsabilité de Grands Moulins de Paris SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Grands Moulins de Paris SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.