

Description :

21 % de beurre. Prêt à cuire.

 Marque : 


Calibre : 25 g
Conditionnement : 1 ct x 160 pc
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 4.000
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : CT
DLUO/DLC en jours : 360

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation préalable, disposez les produits sur une plaque de votre four. Enfourner à mi-hauteur pendant 13 à 17 minutes à 180° -200°C . Laisser refroidir et déguster. Préchauffage : four à 180°C. Cuisson : 10 à 15 minutes environ à 170°C environ oura ouvert

LES PLUS PRODUITS :

Recette riche en beurre : 24% dans la pâte. Prêt à l'emploi. Produit pur beurre.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 25 g
Energie	1608 Kj / 385 Kcal	402 Kj / 96 Kcal
Protéines (g)	7.7	1.9
Glucides (g)	41	10.3
dont Sucres (g)	11	2.8
Matières grasses (g)	21	5.3
dont Acides Gras Saturés (g)	13	3.3
Fibres alimentaires (g)	1.8	0.5
Sel (g)	0.86	0.2
Sodium (mg)	343	86
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.37

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : Non concerné

Classification : Non concerné par la classification GEMRCN

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;

Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Farine (blé)	Union européenne
Beurre (lait)	Union européenne / non Union européenne
Chocolat (fève de cacao)	Union européenne / non Union européenne

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 35338A



73786

Mini-pain chocolat au beurre PAC

21 % beurre

Dénomination légale de vente Viennoiserie au beurre et au chocolat, prêt à cuire, surgelé

INGREDIENTS :

Farine de blé; beurre fin (21%); eau; chocolat (10%) (sucre; pâte de cacao; beurre de cacao; émulsifiant (E322)); sucre; levure; gluten de blé; sel; oeuf; agent de traitement de la farine (E300); enzymes.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Code douanier : 19012000

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN : 3220440003486

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39.600 x l 29.600 x h 18.700

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 183.300

Nb d'UMC / couche : 8

Nb couches / palette : 9

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.