



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients

principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** PAIN AUX FRUITS 180G PRÉCUIT SUR SOLE CONGELÉ

**Descriptif produit :** Congelé. Précuit sur sole. Longueur : 20 cm env. Fruits secs 30% : raisins secs, noisettes, abricots secs. Carton de 20 pièces, soit 3,6 kg env.

**Conservation :** Congelé, -18°C, Congelé individuellement

**Etat de préparation :** Précuit

**Conditionnement :** Colis de 3.600 kg

**Liste des ingrédients :** farine de BLÉ, eau, raisins secs 13%, NOISETTES 13%, farine de SEIGLE, abricots secs 4%, levure, sel, farine de riz, gluten de BLÉ, farine de BLÉ malté.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
farine de blé	France

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 35, 53]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 365

**Allergènes majeurs :** Fruit à coque, Gluten

**Traces d'allergènes :** Lait, Oeuf, Sésame

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Halal, Sans porc, Végétalien, Végétarien

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 19059070 - Tartes, pains aux raisins, meringues, brioches, croissants et produits simil., contenant >=5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. des biscottes, des gaufres et gaufrettes, du pain croustillant dit Knäckebrot, du pain d'é

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	4 système métrique (+/- 0.5 cm)	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	21 système métrique (+/- 2.5 cm)
Largeur de l'unité de consommation	6 système métrique (+/- 1 cm)		

## Atouts

**Atout :** Cette recette originale de Lenôte associant pain et fruits secs, permet un mélange de saveurs, sucrées-salées, idéal pour accompagner foie gras ou fromage. Ce pain aux fruits est précuit sur sole vous permettant une mise en oeuvre simple et rapide.

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Sans décongélation, sur grille, au four à chaleur sèche à 210/230°C, température stabilisée 185/200°C jusqu'à coloration.

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,305	310	9	0.7	47	12	5.9	7.8	0.79

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.87

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 29 - Pain

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	28.8	0	8	Colis	8		
Palette	345.6	404.29	96	Colis	96	1200x800x1950	
Pièce unitaire	0.18	0	0.05	Colis		205x550x450	
Colis	3.6	3.92	1	Colis		400x300x150	3419280007581