



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Pains aux raisins 30g viennoiserie prépoussée surgelée
Descriptif produit :	Surgelé. Prêt à cuire, prépoussé. Beurre 14%, raisins secs 13%. Carton de 200 pièces, soit 6 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 6.000 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Crème pâtissière 29% (eau, sucre, amidon, LACTOSERUM, poudre de LAIT entier, arôme naturel de vanille, extrait de carotte, extrait d'huile de curcuma), farine de BLE, BEURRE 14%, eau, raisins 10,4% (raisins secs, huile végétale [tournesol ou colza oucoton]), sucre, levure, OEUFS entiers, sel, GLUTEN de BLE, levure désactivée, farine de BLE malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique (E300), enzymes.
Œufs : codification du mode d'élevage :	2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Farine de blé	France, Autriche, Belgique

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation :	France [Département(s) : 42]
Durée de vie totale du produit (jours) :	270
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Fruit à coque

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059055 - Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, extrudés ou expansés, salés ou aromatisés (à l'excl. du pain croustillant dit Knäckebrot, des gaufres et gaufrettes ainsi que des biscottes, du pain grillé et des produits simil. grillés)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	2 système métrique (+ ou - 0.5cm)	Largeur de l'unité de consommation	6 système métrique (+ ou - 0.5cm)

Atouts

Atout : Offrez à vos convives un moment de gourmandise avec ce mini pain au raisin pur beurre
Un produit prêt à cuire, à sortir en fonction des besoins
Format lunch 30 g : deux bouchées

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur tôle à pâtisserie, au four mixte à 200/250°C. Cuisson stabilisée à 175/185°C jusqu'à petite coloration, finir à chaleur sèche.

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							
1,152	275	13	8.3	34	15	1.6	4.7	0.63

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.36

Type de matières grasses : Beurre

Catégorie GEMRCN : 40 - Dessert < ou = à 20 g de glucides simples par portion et < à 15% de matières grasses

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	48	0	8	Colis	8		
Pièce unitaire	0.03	0	0.01	Colis			
Palette	336	383	56	Colis	56	1200x800x1840	3248288136340
Colis	6	6.44	1	Colis		398x298x241	3248288136326
Sachet	1.5	0	0.25	Colis			3248288136319