



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Pain au Chocolat 80g
Descriptif produit :	Surgelé. Prêt à cuire. Beurre fin 21%, 2 barres de chocolat. Carton de 60 pièces, soit 4,8 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 4.800 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Ingrédients : farine de BLÉ, beurre fin (LAIT) 21%, eau, chocolat 9% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille), sucre, levure, poudre de LAIT entier, gluten de BLÉ, sel, ŒUFS, agents de traitement de la farine (alpha-amylases, hémicellulases, acide ascorbique).
Œufs : codification du mode d'élevage :	2 - Sol

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

** 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) : 35, 53]
Durée de vie totale du produit (jours) : 365
Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf, Soja

Article : 283267

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Sésame

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

Régimes particuliers : Halal, 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 : 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 Knäckebröt, du pain d'é

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	100 système métrique (+/- 10 mm)	Hauteur de l'unité de consommation	35 mm (+/- 10 mm)
Largeur de l'unité de consommation	65 mm (+/- 15 mm)		

Atouts

Atout : Offrez à vos convives un moment de gourmandise avec le pain au chocolat Eclat du Terroir au beurre fin (21%) de Bridor
Un produit prêt à cuire, à sortir en fonction des besoins

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							
1,571	376	20	13	40	11	2.5	7.7	0.92

Vitamines : Calcium (mg) : 31.4 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.39

Type de matières grasses : Beurre

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
Colis	4.8	5.348	1	Colis		390x295x250	3419280079113
Couche	38.4	0	8	Colis	8		
Palette	307.2	0	64	Colis	64	1200x800x2150	
Pièce unitaire	0.08	0	0.02	Colis			