

**Pain au chocolat au beurre**

**Informations produit**



**Numéro d'article**

**72127**

**Dénomination commerciale**

Pâte levée feuilletée surgelée, au beurre, pain au chocolat (10%) rectangulaire, prêt à pousser

Pâte (90,0%)

Garniture (10,0%): avec Barre de chocolat



**Liste des ingrédients**

farine: BLÉ; beurre (LAIT) (21,0%); eau; sucre; pâte de cacao; sirop de glucose-fructose; levure; sel; beurre de cacao; émulsifiants: E472e, lécithines de SOJA; lactosérum en poudre (LAIT); dextrose; stabilisant: E341i; agent de traitement de la farine: acide ascorbique; enzymes; colorant: caroténoïdes.

*Produit dans une usine qui utilise oeufs, fruits à coque et graines de sésame.*

**Information générale**

Nomenclature douanière	19012000
Code FKB	O5
Végétalien	Non
Végétarien	Oui

**Dimensions produit**

Poids	65 g
-------	------

**Additifs**

E160a	caroténoïdes
E300	acide ascorbique
E322(S)	lécithines de SOJA
E341i	phosphate monocalcique
E472e	esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras

**Caractéristiques microbiologiques**

Enterobacterie	<100/g
Moisissures	<1000/g
E.Coli	<10/g
Staph.aureus	<100/g
Salmonelle	0/25g
Bacillus cereus	<100/g

## Pain au chocolat au beurre

### Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100g	AR (1)	Par portion*	AR (2)
Energie	376 kcal		245 kcal	12 %
Energie	1.573 kJ		1.023 kJ	
Matière grasses	21 g		13 g	19 %
Acides gras saturés	14 g		9,2 g	46 %
Glucides	40 g		26 g	10 %
Sucres	10 g		6,6 g	7 %
Fibres alimentaires	2,4 g		1,6 g	
Protéines	7,2 g		4,7 g	9 %
Sel	0,78 g		0,50 g	8 %

\* 1 portion = 65 g

### Information sur les allergènes

Céréales contenant du gluten et produits à base de	Oui
Crustacés et produits à base de	Non
Oeufs et produits à base de	Non
Poissons et produits à base de	Non
Arachides et produits à base de	Non
Soja et produits à base de	Oui
Lait et produits à base de	Oui
Fruits à coque et produits à base de	Non
Céleri et produits à base de	Non
Moutarde et produits à base de	Non
Graines de sésame et produits à base de	Non
Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO <sub>2</sub> )	Non
Lupin et produits à base de	Non
Mollusques et produits à base de	Non

*Produit dans une usine qui utilise oeufs, fruits à coque et graines de sésame.*

**Pain au chocolat au beurre****Information sur l'emballage****Détails de l'emballage**

## Emballage primaire

gaine dossée (plastic PE)

## Emballage secondaire

boîte (carton ondulé)  
ruban adhésif (plastic PP)  
Etiquette (papier)

Pièces / boîte 180

## boîte

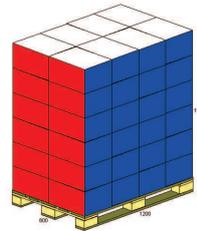
EAN 05413476721273  
poids net 11,700 kg  
longueur x largeur x hauteur (m) 0,398 x 0,298 x 0,256

## Unité de vente

poids net 65 g

**Palettisation**

## Détails de la palettisation

Intercalaire (papier)  
Europalette (bois)  
film stretch (plastic PE)  
Etiquette (plastic PE)Nombre boîte / couche 8  
Nombre couche / palette 6  
Nombre boîte / palette 48  
Poids net total palette 562 kg  
Poids brut total palette 610 kg  
longueur x largeur x hauteur (m) 1,200 x 0,800 x 1,681

**Pain au chocolat au beurre****Conseils d'utilisations****Conditions de stockage**

Durée de conservation	8 Mois
Température de stockage	max. -18°C

**Mode d'emploi**

Temps de fermentation (min.) :75-90  
Température de fermentation (°C) :30-34  
Humidité de fermentation (RH %) :80  
Temps de repos (min.) :10  
Temps de cuisson (four conventionnel )/décongelé (min.) :15-18  
Température de cuisson (four conventionnel)(°C) :210-220  
Temps de cuisson (four à air pulsé)/décongelé (min.) :15-18  
Température de cuisson (four à air pulsé) (°C) :180-190  
Info :Dorer avant la cuisson.  
NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

**Information générale****Certificats**

BRC  
Permission 3110/00/0006  
IFS

**Politique OGM**

Le groupe Vandemoortele est conforme aux réglementations européennes CE/2003/1829 et CE/2003/1830 sur les OGM

**Contaminants**

Le groupe Vandemoortele est conforme à la législation européenne concernant les contaminants, en vigueur à la date de publication du présent document.

**Mise en garde**

Selon nos connaissances, l'information est correcte au moment de la création.  
Toutes les valeurs mentionnées dans ce document, sont des valeurs moyennes, basées sur des données calculées.  
Photos non-contractuelles.  
Les conseils d'utilisations doivent être considérés comme une recommandation générale. Vandemoortele ne peut être tenu responsable du processus de cuisson utilisés par le client, qui est hors de notre contrôle.

**Abréviations**

- (1) Apports quotidiens de référence Vitamines
- (2) Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)