



Photo non contractuelle

## Description du produit

Viennoiserie au chocolat - Prédoré - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

**Technologie :** Prêt à pousser - Prédoré

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu ( g ) : 70+/- 2

<b>GTIN / EAN Produit</b>	03291810070865	<b>GTIN / EAN Carton</b>	3291811122501
<b>Palettisation</b>	30-PAL. 80X120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons/Couche	8	Pièces/Carton	160 (160 x 1)
Couches/Palettes	8	Dim. Carton (en mm) L x l x h	398x298x221
Cartons/Palette	64	Poids brut carton (kg)	11.7
Unités/Palette	10240	Poids net du carton (kg)	11.2
Poids brut, Palette incluse ( kg)	771.8	<b>Date de durabilité minimale (DDM)</b>	6 mois
Hauteur hors tout - palette incluse ( cm)	191.8		

## Atouts produits

10% de chocolat sur produit fini Recette sans colorants ni arômes artificiels et sans matières grasses hydrogénées. Produit idéal pour les petits déjeuners ou les pauses gourmandes.

160 pains au chocolat, 70 grammes, prédorés, prêts à pousser, surgelés, à marque Délifrance.

## Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, eau, matière grasse composée (huiles et graisses végétales non hydrogénées de palme et de coprah, eau, **beurre** concentré, émulsifiant (E471), sel, correcteur d'acidité (E330), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), arôme naturel (**lait**)), chocolat 10% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), sucre, **gluten de blé**, levure, sel, **œufs** 0,7%, arôme naturel (**lait**), agent de traitement de la farine (E300), enzyme  
*Présence éventuelle : fruits à coque*

## Valeurs nutritionnelles

Nutriment	Unité	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100g de produit tel que consommé (cuit)	Par portion (cuit)	% AR* par produit cuit
Energie	(kJ)	1463	1765	1023	12
Energie	(kcal)	350	422	245	12
Matières grasses	(g)	19.0	22.9	13.3	19
dont acides gras saturés	(g)	10.3	12.4	7.2	36
Glucides	(g)	36.5	44.1	25.6	10
dont sucres	(g)	10.1	12.2	7.1	8
Fibres alimentaires	(g)	2.6	3.1	1.8	
Protéines	(g)	7.0	8.4	4.9	10
Sel	(g)	1.00	1.20	0.70	12

\*AR : Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

Les valeurs du produit tel que consommé sont données à titre indicatif, sous respect des conditions de préparation et de conservation mentionnées.

## Spécificités (✓ Oui, X Non)

Convient aux végétariens	✓
Présence d'alcool	X
Convient aux végétaliens	X
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	X
Présence de matières grasses hydrogénées	X
Présence de porc	X



Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (additifs et supports d'additifs)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (additifs et supports d'additifs)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (ingrédients)	✓

Produit Certifié RSPO Mass balance  
RSPO Certificate number: SGS-RSPO / SC-20-00225

\*Pour le pain, conformément à la législation

## Conseils de remise en œuvre



### Cuisson

Four à air pulsé  
16-18 min à 170 °C



### A mettre en pousse



### Conserver à -18°C

### CONSEILS D'UTILISATION

Fermentation : Pousse directe : à 24°C pendant 2h30-3h ; Pousse contrôlée : Blocage de 0° à 4°C puis fermentation à 24°C pendant 2h-2h30. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Ne pas recongeler un produit décongelé

Ce(s) produit(s) est(sont) conforme(s) à la réglementation des pays de l' Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Délifrance SA ; la responsabilité de Délifrance SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Délifrance SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.