

623 880

PAIN AU CHOCOLAT 60G PAR 200

UV: 346438 623880 3

UL: 0 346438 623880 3

spécifications

grammage produit :	60 g	
grammage garniture :	6 g	
longueur (cm):	8,25+/-0,25	
hauteur (cm) :		
diamètre (cm)	Largeur (cm) :	4,5 +/- 0,5

conservation

A - En chambre négative :
mini: -18°C pendant 6 mois sacs fermés

Ne jamais recongeler un produit décongelé

ingrédients

pâte : 90%

farine de blé; beurre (24%); eau; sucre; levure; sel; poudre de lait écrémé; antioxygène E300; ; auxiliaires : enzymes

garniture : 10,0%

chocolat : sucre; pâte de cacao (44%); beurre de cacao; émulsifiant: lécithine de soja; arôme vanille;

fabriqué dans un atelier utilisant des produits laitiers; fruits à coque; œufs, dérivés de soja.

Valeur nutritionnelle (pour 100 grammes de produit)

proteines	lipides	glucides				Energie
%	%	%				Kcal
7	21	40				377

mise en œuvre des produits

1 - mise en œuvre directe

plaquage : 18 par plaques, clé disposée au dessous . Elle ne doit pas être visible à l'œil nu.
étuvage : 2H-2H30 à 26-28°C avec 75-80% d'hygrométrie
repos/dorage : 15 min. à temp. Ambiante; dorer au terme du repos à l'œuf ou poudre d'œuf diluée, à l'aide d'un pinceau
cuisson : 190°C, clé semi-ouverte - 15 minutes

2 - mise en œuvre différée

La veille en fin d'après-midi; mettre les produits à +2°C. Le jour de cuisson, programmer 2H30 de fermentation à 26°C-75% d'hygrométrie en fonction de l'heure prévue de cuisson. Effectuer ensuite les opérations de repos; dorage et cuisson comme ci-contre.

commentaire :

conditionnement

<u>sachets</u>		<u>cartons</u>		<u>palette</u>	
quantité/sachet	50 ou 200	dimensions (cm)	40x27x30	type palette :	80*120
nombre de sachets/carton	4 ou 1	nb. Produits	200	poids brut palette	705,4 Kg
		poids net:	12,0 Kg	hauteur palette	1,9 m
		poids brut :	12,6 Kg	nombre carton/couche	9
				nombre de couches	6

Identification

Chaque lot est identifié par le code "produit", la date d'emballage, le numéro de ligne, la tranche horaire.
Ces informations sont mentionnées sur l'étiquette apposée sur le carton.