

625 280

# PAIN CHOCOLAT 70 G PAC PAR 80

UV: 346438 625280 9

UL: 0 346438 625280 9

## spécifications

grammage produit :	70 g		
grammage garniture :	6 g		
longueur (cm):	8,5+/-1	hauteur (cm) :	
diamètre (cm)		Largeur (cm) :	6,5 +/- 0,5

## conservation

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

Ne jamais recongeler un produit décongelé

## ingrédients

pâte : 91%

farine de blé; beurre (24%); eau; sucre; levure; sel; lactose, protéines de lait, gluten de froment émulsifiants : E472e, agent de traitement de la farine: E300; auxiliaires : enzymes

garniture : 9,0%

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

dorure: œuf

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

## Valeur nutritionnelle (pour 100 grammes de produit)

protéines	lipides	glucides			Energie
%	%	%			Kcal
7,5	21,5	39,5			381,5

## mise en œuvre des produits

1 - mise en œuvre directe

2 - mise en œuvre différée

plaquage :

étuvage :

repos/dorage :

cuisson : 165-170°C - 22 à 26 minutes

commentaire : A cuire dans un four à air pulsé ou traditionnel. Clé fermée. Pour un résultat optimum, nous vous conseillons 30 minutes de repos à température ambiante avant la cuisson.

## conditionnement

<u>sachets</u>		<u>cartons</u>		<u>palette</u>	
quantité/sachet	20	dimensions (cm)	40x27x30	type palette :	80*120
nombre de sachets/carton	4	nb. Produits	80	poids brut palette	359,8 Kg
		poids net:	5,6 Kg	hauteur palette	1,9 m
		poids brut :	6,2 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.