



**PAIN AU CHOCOLAT 75g PAC**  
**MAISON HERITAGE**  
**Codice prodotto : 27235**



Suggerimento di presentazione

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Prodotto da forno

**Tecnologia :** PL (Pre-Lievitato)

<b>Specifiche prodotto</b> Peso (g) prodotto venduto 75,00	60 Pains au chocolat al burro di Bretagna, Maison Héritage , +-75 grammi, predorati, pronto forno, surgelati.
---	---

<b>GTIN/EAN prodotto :</b>	03291810272351	<b>GTIN/EAN cartone :</b>	3291811157541
<b>Pallettizzazione</b>	30-Pal. 80x120	<b>Imballaggio</b>	00-Standard
Cartoni / strato	8	Unità / cartone	60 (60 x 1)
Strati / bancale	8	Dim. del cartone in mm L x l x h	390x290x220
Cartoni / bancale	64	Peso netto del cartone (kg)	4.500
Unità / bancale	3840	Peso lordo del cartone (kg)	5.007
Peso netto bancale (kg)	23	<b>Termine Minimo di Conservazione</b>	12 Mesi
Peso lordo, bancale incluso (kg)	343.448		
Altezza, bancale incluso (cm)	191		
Dimensione bancale	80 x 120		

**INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)**

Farina di **grano**, **burro** di Bretagna 21%, acqua, cioccolato 12,5% (zucchero, cacao, burro di cacao, emulsionante : lecitina di **soia**), zucchero di canna 4,5%, lievito, **glutine di grano**, **uova**, sale, **latte** intero in polvere, zucchero, lievito di **grano**, emulsionante: E472e, agente di trattamento della farina: E300, Colorante: bêta-carotene d'origine naturale, enzimi.

Presenza eventuale di frutta con guscio, **latte** e **semi di sesamo**.

**VALORI NUTRIZionali**

	Per 100g di prodotto venduto	Per 100g di prodotto consumato (cotto)	Per prodotto	% GDA per prodotto cotto *
Energia (kJ)	1560	1772	1170	14
Energia (kcal)	374	424	281	14
Proteine (g)	6.5	7.4	4.9	9.8
Glucidi (g)	37.8	43	28.4	10.9
Zuccheri (g)	12.2	13.8	9.1	10.2
Amido	25.2	28.6	18.9	10.5
Lipidi (g)	21.2	24.1	15.9	22.7
Acidi grassi saturi (g)	14.2	16.1	10.6	53.2
Fibre alimentari (g)	2.6	2.9	1.9	7.7
Sodio (g)	0.327	0.372	0.245	10.217
Sale (g)	0.82	0.93	0.61	10.22

\* Quantità giornaliera indicativa sulla base di una dieta da 2000 kcal

**CARATTERISTICHE**

- |  |  |
|--|--|
| ✓ Prodotto adatto ad una dieta vegetariana | ✓ Senza coloranti e senza aromi artificiali* |
| ✓ Non contiene carne suina                 | ✓ Senza materie grasse idrogenate            |
| ✓ Senza alcool                             | ✓ No OGM                                     |
|  | ✓ Non ionizzato                              |

\*Per il pane, \ "secondo la legislazione\ "



Conservazione



Cottura

Forno tradizionale 23-25 min a 160 °C

**ISTRUZIONI D'USO :**

Non necessita di prescongeloamento.  
 Informare a media altezza per 23-25 minuti a 160°C.  
 Lasciare raffreddare qualche minuto prima di degustare.  
 Mai ricongelare un prodotto già scongelato.

**INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE**

	Salute Criteri (M=10m)	Criterio di sicurezza
Enterobatteri UFC/g	m=10000	
Escherichia coli UFC/g	m=10	
Salmonella spp.(in 25g)		0
Listeria monocytogees UFC/g		m < 100
Stafilococchi coagulasi positivi UFC/g	m=100	
Anaerobi solfito-riduttori (37°C) UFC/g	m=100	