



Photo non contractuelle

## Description du produit

Pain aux céréales et aux graines - Précuit - Surgelé

**Technologie :** Précuit

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Longueur ( cm ) : 24.00 (+/-1.5)  
Poids du produit tel que vendu ( g ) : 420.00

<b>GTIN / EAN Produit</b>	03291810019352	<b>GTIN / EAN Carton</b>	13291810019359
<b>Palettisation</b>	30-PAL. 80X120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons/Couche	4	Pièces/Carton	14 (14 x 1)
Couches/Palettes	8	Dim. Carton (en mm) L x l x h	595x390x225
Cartons/Palette	32	Poids brut carton (kg)	6.38
Unités/Palette	448	Poids net du carton (kg)	5.88
Poids brut, Palette incluse ( kg)	227.16	<b>Date de durabilité minimale (DDM)</b>	12 mois
Hauteur hors tout - palette incluse ( cm)	195		

## Atouts produits

Pain fabriqué à partir de cinq farines et de 4 graines différentes. Ce pain est composé de 7 petites boules qui donne une forme générale de fleur au produit, saupoudré de farine.

Pain aux céréales et aux graines, 420g, précuit, surgelé, à marque Délifrance.

## Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé** 52,8%, eau, graines de tournesol 3,5%, **graines de sésame** 3,5%, farine de **seigle** 2,5%, **gluten de blé**, levure, graines de lin jaune 1,7%, graines de lin brun 1,7%, sel, farine d'**orge** 1%, farine d'**avoine** 1%, malt d'**orge** toasté, levure séchée désactivée, farine de **blé** malté, agent de traitement de la farine (E300)

*Présence éventuelle : lait, fruits à coque*

Malgré toute l'attention portée à la fabrication de ce produit, la présence de résidus végétaux est possible

## 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)	1145	1264	1263	15
Energie	(kcal)	272	300	300	15
Matières grasses	(g)	6.0	6.6	6.6	9
dont acides gras saturés	(g)	0.8	0.9	0.9	5
Glucides	(g)	41.9	46.3	46.3	18
dont sucres	(g)	2.6	2.8	2.8	3
Fibres alimentaires	(g)	4.4	4.8	4.8	
Protéines	(g)	10.3	11.4	11.4	23
Sel	(g)	1.20	1.30	1.32	22

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



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

Pour le pain, conformément à la législation

Version : 2

Date de validation : 26/08/2021

## Conseils de remise en œuvre



### Cuisson

Four à air pulsé  
16-18 min à 210 °C



**Conserver à -18°C**

### CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation, disposer les produits sur grilles. Préchauffer le four à 220 - 230 °C. Injecter 5 à 7 secondes de buée (ou 1 injection) en début de cuisson. Cuisson oura fermé.

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.