BAGUETTE

Code produit : **S0613**

Photo non contractuelle

Description du produit

Pain courant français - Prêt à pousser - Cru - Surgelé **Technologie :** Cru

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Longueur	(cm)	: 57.00+/- 3
Poids du produit tel que vendu	(g)	: 330(330-339)

GTIN / EAN Produit		03291810006130
Palettisation		30-PAL. 80X120
Cartons/Couche		8
Couches/Palettes		7
Cartons/Palette		56
Unités/Palette		2240
Poids brut, Palette incluse	(kg)	795.8
Hauteur hors tout - palette incluse	(cm)	155

GTIN / EAN Carton		13291810006137
Conditionnement		00-Standard
Pièces/Carton		40 (40 x 1)
Dim. Carton (en mm) L x l x h		600x196x200
Poids brut carton	(kg)	13.8
Poids net du carton	(kg)	13.2
Date de durabilité minimale (DDM)	6	mois

Atouts produits

PRODUIT REGULIER, BEAU VOLUME.

40 BAGUETTES, CRUES, PRETES A POUSSER, SURGELEES, 330 g (+-- 5), 57 cm (+-- 3)

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, eau, levure, sel, agent de traitement de la farine (E300), correcteur d'acidité (E331), enzyme
Présence éventuelle : lait, oeuf, fruits à coque, graines de sésame, soja, sulfites

Version : 4 Date de validation : 29/04/2024

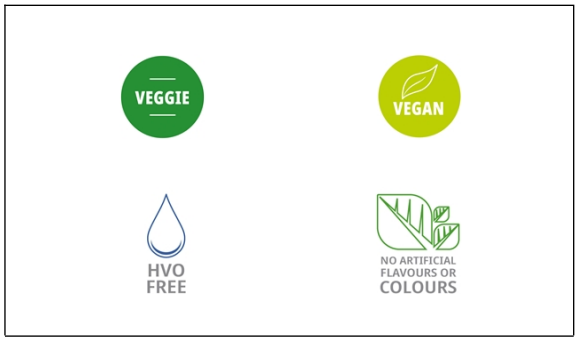
Valeurs nutritionnelles

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)	908			
Energie	(kcal)	214			
Matières grasses	(g)	1.1	0.0	0.0	
dont acides gras saturés	(g)	0.2	0.0	0.0	
Glucides	(g)	43.2	0.0	0.0	
dont sucres	(g)	2.0	0.0	0.0	
Fibres alimentaires	(g)	1.5	0.0	0.0	
Protéines	(g)	7.1	0.0	0.0	
Sel	(g)	1.30	0.00	0.00	

*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 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 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 : 4 Date de validation : 29/04/2024

Conseils de remise en œuvre

Cuisson

Four classique

21-22 min à 190-195°C

Cuisson

Four à air pulsé

21-22 min à 190-195°C

A scarifier

Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

FERMENTATION : POUSSE DIRECTE : 3H30 DE POUSSE A 24°C. POUSSE CONTROLEE : BLOCAGE DE -2°C (SEMAINE) A -5°C (JOUR DE FERMETURE) PUIS FERMENTATION A 24°C PENDANT 3 H (HYGROMETRIE 75 %).5 A 7 SECONDES DE BUEE OU 1 IMPULSION.

Ne pas recongeler un produit décongelé

CONSERVATION

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.

DELIFRANCE S.A., 99 rue Mirabeau 94200 IVRY sur SEINE. Pour obtenir les coordonnées de votre filiale, veuillez consulter les informations sur : https://www.delifrance.com/address-subsidiaries