

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Pain spécial

**Technologie :** Précuit

<b>Critères physiques</b>	
Poids tel que vendu (g)	450,00 (+/-)
Poids (g) tel que consommé	400,00 (+/-)
Longueur (cm)	30
Largeur (cm)	10

<b>GTIN/EAN produit :</b>	03291810194608	<b>GTIN/EAN carton :</b>	3291810036151
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	4	Pièces / carton	20 (20 x 1)
Couches / palette	6	Dim. du carton en mm L x l x h	600x400x320
Cartons / palette	24	Poids net du carton (kg)	9.000
Unités / palette	480	Poids brut du carton (kg)	9.500
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	12 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	251		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	207		
Dimension palette	80 x 120		

**ATOUS PRODUITS**

Ce produit est élaboré avec de la farine issue de la filière CRC® (Culture Raisonnée Contrôlée), fabriquée à partir de céréales 100% françaises et cultivées selon de bonnes pratiques favorables à la biodiversité, et assurant la juste rémunération des agriculteurs.

**INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

farine de **blé** CRC®, eau, graines de lin brun 3,4%, graines de lin jaune 3,4%, graines de millet 2%, graines de pavot 2%, graines de courge 1,4%, graines de tournesol 1,4%, sel, levure, farine de **seigle** CRC® torréfié  
 Présence éventuelle : **graines de sésame. fruits à coque**

V1 - 11/03/2021

**VALEURS NUTRITIONNELLES**

	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit tel que consommé (cuit)	Par produit	% AR* par produit cuit
Energie (kJ)	1223	1346	5504	65
Energie (kcal)	290	319	1305	65
Matières grasses (g)	5.6	6.2	25.2	36
dont acides gras saturés (g)	0.6	0.7	2.7	14
Glucides (g)	47.1	51.7	212	82
dont sucres (g)	0.6	0.7	2.7	3
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	5	5.5	22.5	90
Protéines (g)	10.3	11.4	46.4	93
Sel (g)	1.10	1.20	5	83

\*AR: Apport de référence pour un adulte type ( 8400kJ/2000kcal)

**SPÉCIFICITÉS**

- |                      |   |
|----------------------|---|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Sans porc          | ✓ Sans matières grasses hydrogénées     |
| ✓ Sans alcool        | ✓ Sans étiquetage OGM                   |
|                      | ✓ Sans ionisation                       |

\*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 16-18 min à 210 °C

**CONSEILS D'UTILISATION :**

16-18 min  
210°C