



PAIN AU CHOCOLAT MTQ BRETAÑA

Código de producto : 02003002



Sugerencia de presentación

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto de panadería de alta gama **Tecnología** : PAC (Fermentado / listo para cocer)

Criterios físicos Peso (g) como vendido 75,00	60 Pains au chocolat de mantequilla de Bretaña, +/-75 gramos, predorados, listos para cocer, ultracongelados, marca Délifrance. Producto mantequilla pura de Bretaña: 21% Más generoso en chocolate con 12 % de chocolate francés, manteca de cacao pura.
---	---

GTIN/EAN producto :	03291810272351	GTIN/EAN Caja :	3291811157541
Paletización	30-Pal. 80x120	Acondicionamiento	00-Standard
Cajas / capa	8	Piezas / caja	60 (20 x 3)
Capas / palet	8	Medidas de la caja en mm L x a x a	390x290x220
Cajas / palet	64	Peso neto de la caja (kg)	4.500
Unidades / palet	3840	Peso bruto de la caja (kg)	5.007
Peso neto palet (kg)	23	Caducidad mínima	12 Meses
Peso bruto, palet incluido (kg)	343.448		
Altura total (cm)	191		
Medidas palet	80 x 120		

VENTAJAS PRODUCTO

- Un pain au chocolat generoso. Su secreto :
- ingredientes nobles : chocolate pura mantequilla de cacao (12.5% en el producto final), mantequilla de Bretaña (21% en el producto final), caña de azúcar (4.5% en el producto final)
 - una receta a la levadura que acentúa el sabor de Bretaña y revela toques de caramelo
 - una receta sin colorantes y aromas artificiales y sin materias grasas hidrogenadas

Encontrareis una versión de este producto con bolsita de degustación con el código 27294

INGREDIENTES (COMO SE VENDE)

Harina de **trigo**, **mantequilla** de Bretaña 21%, agua, chocolate 12% (azúcar, masa de cacao, manteca de cacao, emulgente . lecitina de **soja**), azúcar de caña 4%, levadura, **gluten de trigo**, **huevos**, sal, **leche** entera en polvo, azúcar, masa madre de **trigo** (agua, harina de **trigo** fermentada), agente de tratamiento de la harina : E300, colorante : carotenos de origen natural, enzima.

Puede contener **frutos de cáscara**.

VALORES NUTRICIONALES

	Por 100 g de producto a la venta	Por 100 g de producto cocido	Por producto	% IR* por producto cocido
Valor energético (kJ)	1561	1815	1171	14
Valor energético (kcal)	374	435	281	14
Grasas (g)	21.3	24.8	16	23
de las cuales saturadas (g)	13.8	16	10.3	52
Hidratos de carbono (g)	36.7	42.7	27.5	11
de los cuales azúcares (g)	12.1	14	9.1	10
de los cuales almidón (g)	24.3	28.3	18.2	10
Fibra alimentaria (g)	2.8	3.3	2.1	8
Proteínas (g)	7.4	8.6	5.5	11
Sal (g)	0.81	0.94	0.6	10

*IR : ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

ESPECIFICIDADES

✓ Producto vegetariano	✓ Sin colorantes ni aromas artificiales *
✓ Sin cerdo	✓ Sin materias grasas hidrogenadas
✓ Sin alcohol	✓ No etiquetado OGM
	✓ Sin ionización

*Para el pan, conforme a la legislación

 Conservación	 Cocción Horno de convección 16-18 min a 170 °C	 Descongelación Temperatura ambiente 0.2h
--	---	---

PREPARACIÓN :

9-10 min
 210°C Sin descongelar previa, disponer los productos sobre las placas del horno
 Hornear 18 minutos a 170°C
 Dejar enfriar unos minutos antes de saborear.
 No volver a congelar un producto ya descongelado.

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	Criterios de higiene (M=10m)	Criterios de seguridad
Enterobacterias UFC/g	m=10000	
Escherichia coli UFC/g	m=10	
Salmonella UFC/25g)		0
Listeria Monocytogenes UFC/g		m < 100
Estafilococo coagulasa + UFC/g	m=100	
Anaerobios sulfito-reductores (37°C) UFC/g	m=100	