



Suggestion de présentation

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Pain courant français

**Technologie : PAC (Prêt à Cuire)**

<b>Critères physiques</b>	
Poids tel que vendu(g)	100,00 (min 96 - max 110)
Longueur(cm)	20 (+/- 1.5 cm)

<b>GTIN/EAN produit :</b>	08016199769644	<b>GTIN/EAN carton :</b>	8016199469643
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	30 (30 x 1)
Couches / palette	7	Dim. du carton en mm L x l x h	300x400x260
Cartons / palette	56	Poids net du carton (kg)	3.000
Unités / palette	1680	Poids brut du carton (kg)	3.500
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	12 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	219		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	197		
Dimension palette	80 x 120		

**INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

farina di grano tenero tipo 0, acqua, destrosio, lievito, sale, latte intero in polvere, zucchero, agente di trattamento della farina (E300).

Può contenere semi di sesamo, soia.

(FE/1-19649/V0)

**SPÉCIFICITÉS**

- ✓ Produit végétarien
- ✓ Sans porc
- ✓ Sans alcool
- ✓ Sans matières grasses hydrogénées
- ✓ Sans étiquetage OGM
- ✓ Sans ionisation



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 2-3 min à 190 °C