

**Description :**

Mini briochettes fourrées au saumon fumé et fromage au raifort.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
 France


Calibre : 23 g
Conditionnement – calibre : CT 2 PL 20 PC
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 0.460
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : CT
DLUO/DLC en jours : 450
Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Pour un produit surgelé: Laisser décongeler le produit dans son emballage, hors carton, pendant 4 heures entre 0°C et 4° Mettre à température ambiante 1/2 heure avant consommation.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 23 g
Energie	1124 Kj / 268 Kcal	259 Kj / 62 Kcal
Protéines (g)	13	3.0
Glucides (g)	31	7.1
dont Sucres (g)	6.8	1.6
Matières grasses (g)	9.8	2.3
dont Acides Gras Saturés (g)	4.7	1.1
Fibres alimentaires (g)	-	-
Sel (g)	1.8	0.4
Sodium (mg)	720	166
Calcium (mg)	-	-

Rapport P/L : 1.33

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : /

Classification : Fréquence libre

Dénomination légale de vente : Briochettes au saumon, produits fourrés surgelés
INGREDIENTS :

Mini briochettes au sésame 55% (pain brioché (farine spéciale au beurre (farine de blé (gluten), sucre, poudre au beurre (beurre (lait), protéines de lait, perméat de lactosérum (lait), sel, poudre de jaune d'oeuf (pondu en plein air), gluten de blé, émulsifiant : E471, farine de blé malté (gluten), colorant : E160a, agent de traitement de la farine : E300), eau, levure, dorure (eau, protéines de lait)), graines de sésame 2.9%), saumon fumé 29% (saumon (salmo salar) (poisson) (Norvège) fumé au bois hêtre, sel), fromage frais au raifort 16% (fromage (fromage frais (lait, sel) raifort 12.5% (racines de raifort, eau, acidifiant : E330, conservateur E223 (sulfites)), lait demi-écrémé).

GARANTIES :

Provenance matière première carnée : Norvège

Mat. Première principale (origine) : Pas d'ingrédient majoritaire (sup. 50%)

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
☒	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☒	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☒	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	Œufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés	☐	Sans Allergène Majeur
☒	Poisson & dérivés	☒	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☐	
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☒	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	Œufs & dérivés	☒	Fruits à coques & dérivés	☒	Céleri & dérivés	☐	
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☒	Moutarde (graines & dérivés)	☐	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN de l'UMC : 3422825090535

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 42 x l 26 x h 5

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 185

Nb d'UMC / couche : 9

Nb couches / palette : 34

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 67205C

Nom du fournisseur : 102244 BRETZEL BURGARD SAS

Code douanier : 16041100

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.