

Code article : V0100193

I. DESCRIPTIF PRODUIT

Assortiment de 20 mini briochettes composé de :

5 mini briochettes bloc de foie gras - confit d'oignons / 5 mini briochettes saumon fumé - fromage raifort

5 mini briochettes fromage frais - oeufs de truite / 5 mini briochettes jambon sec - fromage frais


2. INGRÉDIENTS

pain spécial 52,5% (préparation pour pain spécial (farine de blé (GLUTEN), sucre, poudre au beurre (beurre (LAIT) - protéines de LAIT - perméat de lactoserum (LAIT)), sel, poudre de jaune d'OEUF (issu de poules élevées en plein air), GLUTEN de blé, farine de blé malté (GLUTEN), agent de traitement de la farine : E300), eau, levure, dorure (eau, protéines de LAIT)), bloc de foie gras de canard 13,1% (foie gras de canard, eau, armagnac, sel, sucre, poivre, antioxydant : E301, conservateur : E250), jambon sec 7,5% (jambon de porc (origine: UE), sel, sucre (dextrose, saccharose), conservateur: E252, préparation aromatisantes), fromage aux oeufs de truite 7,5% (fromage frais salé (LAIT), oeufs de truite 14,3% (oeufs de truite (Oncorhynchus mykiss) (POISSON), sel), LAIT demi-écrémé), saumon fumé 6,7% (saumon (Salmo salar) (POISSON) (Norvège) fumé au bois de hêtre, sel), fromage frais au raifort 3,7% (fromage frais salé (LAIT), raifort 12,5% (racines de raifort, eau, acidifiant : E330, conservateur : E223 (SULFITES)), LAIT demi-écrémé), fromage frais 3,7% (fromage frais salé (LAIT), LAIT demi-écrémé), confit d'oignons 3,7% (oignons, sucre, caramel (sucre, eau), vinaigre de vin rouge, vin blanc, vinaigre d'alcool, gélifiant : E440, sel, poivre), graines de SESAME, graines de pavot, mélange 5 graines (SESAME, lin jaune, millet, pavot, tournesol), farine (farine de blé (GLUTEN), GLUTEN de blé, levure désactivée, agent de traitement de la farine: E300)

Peut contenir des traces de : céleri, moutarde, fruits à coques, soja, mollusque, crustacé.

3. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Poids net pièce :	0,210 Kg
Sous PCB :	20 Toasts ou bouchées
EAN13 :	3422825091051

4. CONSERVATION

Température de conservation :	-18°C
DDM (DLUO) :	365 jours

Ne pas recongeler un produit décongelé.

5. CONDITIONNEMENT / EMBALLAGE

Semelle, film plastique, carton.	
Poids Brut - Pièce :	0,367 Kg
Dimensions :	235x171x40 mm
Nombre Pièces /Colis :	2 P
Poids Net - Colis :	0,420 Kg
Poids Brut - Colis :	0,870 Kg
Dimensions ext. carton (mm) :	420X267X48
DUN14 :	13422825091058

6. PALETTISATION

Nombre de cartons / couche :	9
Nombre de couches / palette :	34
Nombre de cartons / palette :	306
Hauteur palette (m) :	1,78

Code article : V0100193

7. VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100 G DE PRODUIT

Energie	1269 kJ / 303kcal
Matières Grasses	15 g
dont Acides Gras Saturés	7,5 g
Glucides	30 g
dont Sucres	6,2 g
Protéines	11 g
Sel	1,8 g

8. CRITÈRES BACTÉRIOLOGIQUES ET OGM – IONISATION

Salmonella / 25g : Absence
Listeria monocytogenes / 25g : <100 UFC/g

Critères de sécurité issus du règlement (CE) 2073/2005.

La société Bretzel Burgard n'utilise aucune matière première contenant ou susceptible de contenir des OGM étiquetables (règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003) ou ayant subi un traitement de ionisation (directive 1999/2/CE).

9. CONSEILS DE PRÉPARATION

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