

28 PETITES BOUCHEES BRETZEL

PRODUITS SURGELES

Code article : V0100670

1. DESCRIPTIF PRODUIT

Assortiment de bouchées bretzel composé de :

- 7 bouchées bretzel sésame au poulet et parmesan
- 7 bouchées bretzel pavot au jambon cuit et basilic
- 7 bouchées bretzel céréales concassées au saumon fumé et à l'aneth
- 7 bouchées bretzel au sésame comté et tomates



2. INGRÉDIENTS

pain bretzel 47,9% (farine (farine de blé (GLUTEN), GLUTEN de blé, levure désactivée, agent de traitement de la farine: E300), eau, huile de colza, levure, LAIT écrémé en poudre, sel fin, améliorant de panification (farine de blé (GLUTEN), farine de blé malté (GLUTEN), extrait de malt (malt d'orge (GLUTEN), eau), GLUTEN de blé, antioxydant: E300)), saumon fumé - aneth 10,2% (fromage frais (LAIT), saumon fumé 29,3% (saumon (Salmo salar) (POISSON) (Norvège) fumé au bois de hêtre, sel), huile de colza, préparation au jus d'agrumes avec arômes naturels (eau, jus de fruits à base de concentrés (citron, orange), pulpes, acidifiant : E330, arômes naturels d'agrumes, arôme naturel de citron vert, antioxydant : E300), LAIT demi-écrémé, sucre, aneth 0,2%), préparation à base de poulet 10,2% (filet de poulet émincé, rôti, traité en salaison 42,1% (filet de poulet (origine France), eau, dextrose, féculose, sel, conservateur : E267), fromage frais salé (LAIT), mayonnaise (huile de colza, eau, moutarde (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel), jaune d'OEUF liquide (issus de poules élevées en plein air), vinaigre d'alcool, sucre, jaune d'OEUF en poudre (issus de poules élevées en plein air), sel, jus de citron concentré), oignons, parmesan rapé (LAIT), arôme et arôme de fumée, sel fin, épices (poivre noir, poivre vert, poivre blanc, baie rose)), préparation à base de tomates aromatisée aux noix 8,5% (fromage frais salé (LAIT), préparation à base de tomates 16,6% (tomates mi-séchées 74%, huile de colza, concentré de tomates, huile de colza aromatisée au basilic (huile de colza, arôme naturel de basilic avec autres arômes naturels), sel, persil, ciboulette, conservateur : E200, acidifiant : E330), LAIT demi-écrémé, arôme naturel de NOIX (dont LAIT)), préparation à base de fromage frais et de basilic 5,1% (fromage frais salé 89,5% (LAIT), préparation à base de basilic 10,5% (huile de tournesol, basilic, huile d'olive, fromage râpé (LAIT, sel, présure), ail, sel)), filet de poulet émincé, rôti, traité en salaison 5,1% (filet de poulet (origine France), eau, dextrose, féculose, sel, conservateur : E267), copeaux de parmesan 3,4% (LAIT), comté 3,4% (LAIT), graines de SESAME, graines de pavot, mélange de céréales (concassé de blé (GLUTEN), blé malté toasté concassé (GLUTEN), sarrasin décortiqué concassé, orge décortiqué concassé (GLUTEN), flocons d'avoine (GLUTEN)), correcteur d'acidité : E524

Peut contenir des traces de : autres fruits à coque, soja, céleri, mollusque, crustacé

3. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Poids net pièce : 0,360 Kg
 Sous PCB : 28 Toasts ou bouchées
 EAN13 : 3422825966137

4. CONSERVATION

Température de conservation : -18°C
 DDM (DLUO) : 630 jours
 Ne pas recongeler un produit décongelé.

5. CONDITIONNEMENT / EMBALLAGE

Plateau noir, film plastique alimentaire, étui carton.
 Poids Brut - Pièce : 0,490 Kg
 Dimensions : 315X170X58 mm
 Nombre Pièces /Colis : 1 P
 Poids Net - Colis : 0,360 Kg
 Poids Brut - Colis : 0,490 Kg
 Dimensions ext. carton (mm) : 315X170X58
 DUN14 : 13422825966134

6. PALETTISATION

Nombre de cartons / couche : 17
 Nombre de couches / palette : 26
 Nombre de cartons / palette : 442
 Hauteur palette (m) : 1,66

FICHE TECHNIQUE COMMERCIALE
28 PETITES BOUCHEES BRETZEL
PRODUITS SURGELES

Code article : V0100670

7. VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100 G DE PRODUIT

Energie	1321 kJ / 316kcal
Matières Grasses	18 g
dont Acides Gras Saturés	6,3 g
Glucides	26 g
dont Sucres	2,6 g
Protéines	11 g
Sel	1,2 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 (rèlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003) ou ayant subi un traitement de ionisation (directive 1999/2/CE).

9. CONSEILS DE PRÉPARATION

Pour un produit surgelé : Retirer le produit du carton et le faire décongeler pendant 4 heures entre 0°C et 4°C. Lorsque le produit est décongelé, ôter le film plastique et le mettre à température ambiante 1/4 heure avant consommation. A consommer dans les 6h après ouverture.