

Code article : V0100740

1. DESCRIPTIF PRODUIT

Mini pains spéciaux parsemés de graines de sésame garnis d'une préparation de viande bovine cuite, de cheddar rouge et d'une sauce ketchup - cornichons - oignons



2. INGRÉDIENTS

mini pain spécial aux graines de sésame 38,9% (pain spécial (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)), graines de SESAME 7,1%), préparation de viande bovine cuite 34,4% (viande de boeuf (origine France), sel), sauce ketchup - cornichons - oignons 16,7% (ketchup (tomates, vinaigre, sucre, sel, extraits d'épices et d'herbes (CELERI), épice), cornichons au vinaigre (cornichon, eau, vinaigre d'alcool, sel), oignon réhydraté), cheddar rouge 10% (LAIT, sel, ferments lactiques (LAIT), coagulant, colorant : E160b(ii))

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

3. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Poids net pièce : 0,300 Kg
 Sous PCB : 20 Toasts ou bouchées
 EAN13 : 3422825966274

Dimension barquette (réf. A0800159) : 198x154x25 mm

4. CONSERVATION

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

5. CONDITIONNEMENT / EMBALLAGE

Plateau micro-ondable, film rétractable, carton.
 Poids Brut - Pièce : 0,322 Kg
 Dimensions : 235x171x40 mm
 Nombre Pièces /Colis : 2 P
 Poids Net - Colis : 0,600 Kg
 Poids Brut - Colis : 0,780 Kg
 Dimensions ext. carton (mm) : 420X267X48
 DUN14 : 13422825966271

6. PALETTISATION

Nombre de cartons / couche : 9
 Nombre de couches / palette : 37
 Nombre de cartons / palette : 333
 Hauteur palette (m) : 1,93

7. VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100 G DE PRODUIT

Energie	1104 kJ / 263kcal
Matières Grasses	12 g
dont Acides Gras Saturés	5,9 g
Glucides	23 g
dont Sucres	6,1 g
Protéines	15 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 (règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003) ou ayant subi un traitement de ionisation (directive 1999/2/CE).

9. CONSEILS DE PRÉPARATION

Retirer le film et mettre le plateau au micro ondes. Produit surgelé : 2 min à 750W ou 1 min 30 à 900W / Produit décongelé : 60 sec à 750W ou 40 sec à 900W. A consommer dans les 6 heures après ouverture.