

1. DESCRIPTIF PRODUIT

Mini briochettes fourrées au saumon fumé et fromage au raifort

2. INGRÉDIENTS

mini briochettes au sésame 55% (pain spécial (préparation pour pain spécial (farine de blé (GLUTEN), sucre, poudre au beurre (beurre (LAIT) - protéines de LAIT - perméat de lactosérum (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 2,9%), saumon fumé 29% (saumon (Salmo salar) (POISSON) (Norvège) fumé au bois de 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)

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

3. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Poids net pièce : 0,230 Kg
Sous PCB : 20 toasts ou bouchées
EAN13 : 3422825090535
Dimension barquette (réf. A0800159) : 198x154x25

4. CONSERVATION

Température de conservation : -18°C
DDM (DLUO) : 540 jours
Ne pas recongeler un produit décongelé.

5. CONDITIONNEMENT / EMBALLAGE

Plateau, film rétractable, étui, carton.
Poids Brut - Pièce : 0,297 Kg
Dimensions : 235x171x40 mm
Nombre Pièces / Colis : 2 P
Poids Net - Colis : 0,460 Kg
Poids Brut - Colis : 0,730 Kg
Dimension ext. carton (mm) : 420X267X48
DUN14 : 13422825090532

6. PALETTISATION

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

7. VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100G DE PRODUIT

Energie	1101 kJ / 262kcal
Matières Grasses	10 g
dont Acides Gras Saturés	4,8 g
Glucides	29 g
dont Sucres	5,2 g
Protéines	13 g
Sel	1,9 g

8. CRITÈRES BACTÉRIOLOGIQUES ET OGM – IONISATION

Salmonella / 25g : Absence
Listeria monocytogenes / 25g : <100 UFC/g
Références : critères de sécurité issus du règlement (CE) 2073/2005 + critères FCD
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

Pour un produit surgelé: 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.

RENSEIGNEMENTS DIVERS