

1. 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 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)), bloc de foie gras de canard 13,1% (foie gras de canard, eau, armagnac, sel, sucre, poivre, antioxydant : E301, conservateur : E250), fromage aux oeufs de truite 7,5% (fromage (fromage frais (LAIT), sel), oeufs de truite 14,3% (oeufs de truite (Oncorhynchus mykiss) (POISSON), sel), LAIT demi-écrémé), jambon sec 7,5% (jambon de porc (origine: UE), sel, conservateur: E252), saumon fumé 6,7% (saumon (Salmo salar) (POISSON) (Norvège) fumé au bois de hêtre, sel), fromage frais au raifort 3,7% (fromage (fromage frais (LAIT), sel), raifort 12,5% (racines de raifort, eau, acidifiant : E330, conservateur : E223 (SULFITES)), LAIT demi-écrémé), fromage frais 3,7% (fromage (fromage frais (LAIT), sel), 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
Dimension 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

7. VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / 100G 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
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).

RENSEIGNEMENTS DIVERS

Atelier de fabrication : BREITZEL BURGARD SAS
Parc d'Activités du Ried - ZI Avenue de l'Europe - BP 183 - 67725 HOERDT Cedex
Tél : 03.90.29.48.60 - Site internet : www.bretzelburgard.fr - Code emballer : 67205C



LE LABEL DES ENTREPRISES
ENGAGÉES POUR L'HUMAIN, L'EMPLOI
ET L'ENVIRONNEMENT
Contrôlé par un organisme indépendant



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.

RENSEIGNEMENTS DIVERS

Atelier de fabrication : BREITZEL BURGARD SAS
Parc d'Activités du Ried - ZI Avenue de l'Europe - BP 183 - 67725 HOERDT Cedex
Tél : 03.90.29.48.60 - Site internet : www.bretzelburgard.fr - Code emballer : 67205C