

2X20 MINI CROQUE MONSIEUR

PRODUITS FOURRES SURGELES

Code article : V0100214

1. DESCRIPTIF PRODUIT

Mini briochettes à l'emmental garnies de jambon et de fromage fondu



2. INGRÉDIENTS

mini pains spéciaux à l'emmental 42,4% (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)), emmental râpé (LAIT)), jambon cuit standard 27,3% (jambon sans os sans couenne (origine : France), eau, sirop de glucose, sel (dont conservateur E250), gélifiant : E407, arôme naturel, antioxydant : E301), fromage fondu 24,2% (fromages (LAIT) (lysozyme d'OEUF), eau, amidons modifiés, beurre (LAIT), protéines de LAIT, lactosérum (LAIT), sel, sel de fonte : E331, gélifiant : E407), beurre (LAIT)

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

3. CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Poids net pièce : 0,300 Kg
Sous PCB : 20 toasts ou bouchées
EAN13 : 3422825090566
Dimension barquette (réf. A0800159) : 198x154x25 mm

4. CONSERVATION

Température de conservation : -18°C
DDM (DLUO) : 450 jours
Ne pas recongeler un produit décongelé.

5. CONDITIONNEMENT / EMBALLAGE

Plateau thermo-résistant, film rétractable, étui.
Poids Brut - Pièce : 0,367 Kg
Dimensions : 235x171x40 mm
Nombre Pièces / Colis : 2 P
Poids Net - Colis : 0,600 Kg
Poids Brut - Colis : 0,870 Kg
Dimension ext. carton (mm) : 420X267X48
DUN14 : 13422825090563

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	1171 kJ / 280kcal
Matières Grasses	14 g
dont Acides Gras Saturés	9 g
Glucides	24 g
dont Sucres	5,1 g
Protéines	14 g
Sel	1,6 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

Retirer le film et mettre le plateau dans un four préchauffé à 200-210°C :
Produit surgelé => 12-15 min - Produit décongelé => 8-10 min

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

