Le Bichon la tradition a du bon DEPUIS 1984	**FICHE TECHNIQUE** **40 Feuilletés viande PM 110g**	**FT 521** Création : 10/02/1998 Modification : 19/10/2020 Version 17

Suggestion de présentation après cuisson

Code article : 521

EAN13/Gencod : 3451380005210

Composition

Pâte 64% : Farine de BLE, margarine (huiles et graisses végétales (palme, colza), eau, sel 1,0%, émulsifiant: E471, acidifiant: acide citrique, colorant: caroténoïdes), eau, sucre, sel.
Garniture 36% : Viande de porc broyée salée* 23,4% du produit fini (66,4% de la garniture) (épaule de porc 98%, sel), eau, OEUFS, blancs d'OEUF, vin (SULFITES), oignons, ail, persil, épices (CELERI) et plantes aromatiques.
*Origine : France.

Description

Feuilleté viande de porc, produit cru surgelé.

DDM

Conservation 18 mois à -18°C.

Allergènes

Gluten de blé, **oeufs, céleri et sulfites**.
Traces éventuelles de crustacés, poisson, soja, lait, fruits à coque, moutarde.

Conseils d'utilisation

Décongeler 30 minutes entre 0 et 4°C.
Dorer à l'œuf, rayer et piquer.
Cuire 25 à 30 minutes à 200°C.

Valeurs nutritionnelles /100g*

Energie : 1151,4 kJ / 275,5 kcal
Matières grasses : 17,4g
dont acides gras saturés : 8,3g
Glucides : 22,7g
dont sucres : 1,3g
Protéines : 7,0g
Sel : 1,4g
**valeurs calculées (données fournisseurs et Ciqual)*

Caractéristiques microbiologiques

Germes recherchés / *Critères*
Flore aérobie 30°C/ *1 000 000 ufc/g*
Rapport flore/lactique / 100
Staphylocoques coagulase positive /*100 ufc/g*
Bacillus / *500 ufc/g*
Escherichia coli / *500 ufc/g*
Salmonella / *absence /25g*
Clostridium perfringens / 30 *ufc/g*
Listeria Monocytogenes / *absence/ 25g*

Emballage / conditionnement

Emballage = sac, carton
Poids produit = 110g (+/- 5g)
Quantité/colis = 40 pièces
Poids net colis = 4,400 kg
Poids brut colis = 4,630 kg

Palettisation

Dimensions cartons = (L) 385 x (l) 222 x (H) 155 mm
Cartons/couches = 10
Couches/palettes = 8
Colis/palette = 80
Hauteur palette = 140cm

OGM

Les ingrédients, les additifs et les arômes entrant dans la composition de ce produit, inclus dans le champ d'application de la réglementation en vigueur (directive CE/1830/2003), sont exempts d'OGM.

Ionisation

Ce produit ne contient pas et n'a pas été élaboré à partir d'ingrédients ou d'additifs ionisés.

Ce document est la propriété de PVS : aucune copie ni diffusion sans autorisation écrite.
Les Produits du Val Soannan - Le Bourg - 69170 Saint Clément sous Valsonne
Tel : 04 74 05 13 47 – Fax : 04 74 05 17 21 – e-mail : qualite@lebichon.com