Le Bichon	FICHE TECHNIQUE **35 Feuilletés volaille et légumes 175g**	**FT 535** Création : 23/09/1999 Modification : 01/07/20 Version 22

Suggestion de présentation

Code article : 535
EAN13/Gencod : 3451380005357

Composition

Pâte 60% : 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 40% : Appareil de volaille aux légumes 33,0% du produit fini (82,4% de la garniture) (Eau, ballotine de poulet cuit traitée en salaison 33% (filet de poulet* 30%, eau, amidon transformé de manioc, protéine de LAIT, poudre de LAIT entier, sel nitrité (sel, conservateur : E250), sel épaississant : E407, arôme naturel, épice), carotte 7%, poireau 6%, CREME, amidon transformé de manioc, poudre de LAIT entier, arôme naturel, huile d'olive vierge, fécule de manioc, champignon noir séché, extrait de vin blanc distillé, sel, ciboulette, jus concentré de citron, poivre), préparation pour sauce (LACTOSERUM, amidon modifié, matière grasse végétale (palme), sirop de glucose, sel, protéines de LAIT, épaississant : E401, stabilisant : E450, sucre, épices, colorants : E101, E160a), eau. *Origine : France.

Description

Feuilleté tressé, pâte feuilletée, cru surgelé

DDM

Conservation 18 mois à -18°C.

Allergènes

Gluten de blé, lait.
Traces éventuelles de crustacés, œufs, poisson, soja, fruits à coque, céleri, moutarde..

Conseils d'utilisation

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

Valeurs nutritionnelles /100g*

Energie : 1094,2 kJ / 261,8 kcal
Matières grasses : 15,5g
dont acides gras saturés : 7,7g
Glucides : 24,8g
dont sucres : 2,6g
Protéines : 5,8g
Sel : 1,3g
**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 / *10 ufc/g*
Salmonella / *absence /25g*
Clostridium perfringens / 30 *ufc/g*

Emballage / conditionnement

Emballage = sac, carton
Poids produit = 175g (+/- 8,5g)
Quantité/colis = 35 pièces
Poids net colis = 6,125 kg
Poids brut colis = 6,525 kg

Palettisation

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

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