Le Bichon la tradition a du bon DEPUIS 1984	**FICHE TECHNIQUE** **40 Feuilletés comté PM 110g**	**FT 520** Création : 07/01/1999 Modification : 03/11/2022 Version 18

Suggestion de présentation

Code article : 520
EAN13/Gencod : 3451380005203

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, sel, sucre.
Garniture 36% :Eau, préparation pour sauce (LACTOSERUM, amidon modifié, graisse végétale de palme (sirop de glucose, protéines de LAIT), sel, épaississant : E401, stabilisant : E450, épices), comté AOP 6 % du produit fini (17% de la garniture) (LAIT), OEUFS.

Description

Feuilleté rectangulaire au comté, produit cru surgelé.

DDM

Conservation 18 mois à -18°C.

Allergènes

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

Conseils d'utilisation

Décongeler 30 minutes au réfrigérateur.
Dorer à l'œuf, rayer et piquer.
Cuire 25 à 30 minutes à 200°C.

Valeurs nutritionnelles /100g*

Energie : 1202 kJ / 288 kcal
Matières grasses : 18g
dont acides gras saturés : 9,2g
Glucides : 27g
dont sucres : 3,3g
Protéines : 5g
Sel : 1,3g
**valeurs moyennes 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 = 105g (+/- 5g)
Quantité/colis = 40 pièces
Poids net colis = 4,400 kg
Poids brut colis = 4,660 kg

Palettisation

Dimensions cartons = (L) 385 x (l) 222 x (H) 155mm
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