

FICHE TECHNIQUE PRODUIT				Date de mise à jour : 30/05/2025 Page : 1/1																			
16 GOUGERES TRUFFE NOIRE 1% Fromage 175 g - PCB x 4																							
1. UNITE DE PRODUCTION																							
MIX BUFFET TRAITEUR SIEGE SOCIAL : MIX BUFFET Parc d'Activités du Val Coric BP 101- 56382 GUER cedex Tel. (33) 02.97.22.01.01 Fax. (33) 02.97.22.18.22			Président M. Patrice LE HIR																				
2. SPECIFICATIONS DU PRODUIT																							
CODE INTERNE		8071161																					
GENCOD		3700009275412																					
DUN 14		43700009275410																					
T°C DE CONSERVATION		Entre 0°C et +4°C maximum - Produit décongelé, ne pas recongeler.																					
TYPE DE CONSERVATION		Conditionné sous atmosphère protectrice																					
D.L.C		22 jours																					
D.L.C ENTREPÔT		10 jours																					
CODE DOUANIER		19 05 90 80 00																					
ORIGINE		Transformé en France à partir de : - Emmental transformé UE à partir de lait origine UE - Brisures de truffes noires (<i>Tuber Melanosporum</i>) origine France, Espagne et Australie																					
3. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT																							
DENOMINATION LEGALE DE VENTE		Gougères à l'emmental et aux brisures de truffes noires, aromatisées, décongelées.																					
LISTE D'INGRÉDIENTS		Ingrédients : Préparation pour choux 30,3% (farine de BLE , CREME , jaune d' ŒUF , blanc d' ŒUF , sel, sucre, épice), LAIT demi-écrémé, eau, EMMENTAL 11,3%, ŒUFS , BEURRE , huile de pépins de raisin aromatisée (huile de pépins de raisin raffinée, arôme), brisures de truffes noires 1,3% (truffe noire 1%, jus de truffe noire 0,1%, sel), sel, poivre blanc. Traces éventuelles de céleri, fruits à coque, graines de sésame, soja, crustacés, poissons, moutarde, mollusques et autres céréales contenant du gluten.																					
ALLERGÈNES		GLUTEN (Blé) - LAIT - ŒUF Traces éventuelles de céleri, fruits à coque, graines de sésame, soja, crustacés, poissons, moutarde, mollusques et autres céréales contenant du gluten.																					
DÉCLARATION NUTRITIONNELLE		<table border="1"> <tr> <td>Energie</td> <td>1479 kJ</td> <td>354 kcal</td> </tr> <tr> <td>Matières grasses</td> <td>20 g/100g dont Acides Gras Saturés</td> <td>9,7 g/100g</td> </tr> <tr> <td>Glucides</td> <td>24 g/100g dont Sucres</td> <td>4,6 g/100g</td> </tr> <tr> <td>Fibres alimentaires</td> <td>3,1 g/100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Protéines</td> <td>18 g/100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>1,2 g/100g</td> <td></td> </tr> </table>				Energie	1479 kJ	354 kcal	Matières grasses	20 g/100g dont Acides Gras Saturés	9,7 g/100g	Glucides	24 g/100g dont Sucres	4,6 g/100g	Fibres alimentaires	3,1 g/100g		Protéines	18 g/100g		Sel	1,2 g/100g	
Energie	1479 kJ	354 kcal																					
Matières grasses	20 g/100g dont Acides Gras Saturés	9,7 g/100g																					
Glucides	24 g/100g dont Sucres	4,6 g/100g																					
Fibres alimentaires	3,1 g/100g																						
Protéines	18 g/100g																						
Sel	1,2 g/100g																						
moyenne pour 100g:																							
INFORMATION OGM (Règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)		Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage OGM																					
INFORMATION IONISATION (Directive 1999/2/CE)		Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ionisé																					
MICROBIOLOGIE		<table border="1"> <tr> <td>Flore aérobie mésophile</td> <td>1 000 000 /g</td> </tr> <tr> <td>Flore lactique</td> <td>à titre indicatif</td> </tr> <tr> <td>Ratio Flore aérobie/lactique</td> <td>< 100</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>< 10 /g</td> </tr> <tr> <td>Staphylocoque à coagulase +</td> <td>< 100 /g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp. /25g</td> <td>Non détecté</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes /25g</td> <td>NON DETECTÉ/25G ou 100 UFC/G si justification scientifique démontrant l'absence de croissance de Listeria monocytogenes</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus</td> <td>< 100 /g</td> </tr> </table>				Flore aérobie mésophile	1 000 000 /g	Flore lactique	à titre indicatif	Ratio Flore aérobie/lactique	< 100	Escherichia coli	< 10 /g	Staphylocoque à coagulase +	< 100 /g	Salmonella spp. /25g	Non détecté	Listeria monocytogenes /25g	NON DETECTÉ/25G ou 100 UFC/G si justification scientifique démontrant l'absence de croissance de Listeria monocytogenes	Bacillus cereus	< 100 /g		
Flore aérobie mésophile	1 000 000 /g																						
Flore lactique	à titre indicatif																						
Ratio Flore aérobie/lactique	< 100																						
Escherichia coli	< 10 /g																						
Staphylocoque à coagulase +	< 100 /g																						
Salmonella spp. /25g	Non détecté																						
Listeria monocytogenes /25g	NON DETECTÉ/25G ou 100 UFC/G si justification scientifique démontrant l'absence de croissance de Listeria monocytogenes																						
Bacillus cereus	< 100 /g																						
Source : Règlement CE 1441/2007 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et recommandations de la FCD dernière version en vigueur 9.2																							
TRACABILITÉ		0X000000 (1 chiffre : unité de fabrication + une lettre : ligne de conditionnement + 3 chiffres : quantième jour de fabrication + 3 chiffres : ordonnancement déterminé par la GPAO)																					
MODE DE RECHAUFFAGE		<u>Four traditionnel</u> : Préchauffez votre four à 180°C et positionnez une plaque de cuisson à mi-hauteur. Retirez les gougères de la barquette et déposez les directement sur la plaque déjà chaude. Laissez réchauffer 6 à 8 min à 180°C à mi-hauteur. Ce produit doit être consommé après réchauffage. <u>Four micro-ondes</u> : Utilisation déconseillée																					
CONSEILS D'UTILISATION		<u>Avant ouverture</u> : à conserver entre 0 et +4°C jusqu'à la DLC <u>Après ouverture</u> : à consommer rapidement après ouverture sous réserve du respect de la chaîne du froid, des conditions hygiéniques de manipulation et conservation à l'abri de la lumière.																					