

FICHE TECHNIQUE PRODUIT		<div>Mix Buffet</div> <div>TRAITEUR</div>		Ref : 024428v1.1 Date de mise à jour : 04/07/2025 Page : 1/1
16 MINI BOUCHEES FROIDES FOIE GRAS 240G				
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	8071371			
GENCOD	3700009281437			
DUN 14	23700009281431			
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	13 jours			
D.L.C ENTREPÔT	7 jours			
CODE DOUANIER	1905908000			
ORIGINE	Transformé et assemblé en France (Bretagne, Pleumeleuc) : - Farine T65 (Pain viennois) : Transformé en France - Graine de chia : Origine Bolivie - Paraguay - Foie gras de canard : élevé UE			
3. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT				
DENOMINATION LEGALE DE VENTE	Pain spécial aux graines de chia cuit garni d'une préparation au bloc de foie gras de canard (46,7%), décongelé.			
LISTE D'INGRÉDIENTS	Ingrédients : Pain spécial aux graines de chia cuit 53,3% [farine de BLE (farine de BLE , GLUTEN de BLE , farine de BLE malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), eau, OEUF , sucre roux, jaune d' OEUF , levure de panification, sel, LAIT demi-écrémé pasteurisé, graines de chia (Salvia hispanica) 0,5%, farine de SOJA , jus concentré d'acérola], bloc de foie gras de canard 26,7% (foie gras de canard 23,5%, eau, sel, armagnac, antioxydant : ascorbate de sodium, poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium), CREME fraîche épaisse légère [CREME , amidon modifié, stabilisants : E410 - E412 - E440, ferments LACTIQUES], porto rouge, poivre, antioxydant : acide ascorbique. Traces éventuelles de céleri, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, moutarde, graines de sésame et autres céréales contenant du gluten.			
ALLERGÈNES	GLUTEN (Blé) - LAIT - ŒUF - SOJA Traces éventuelles de céleri, mollusques, crustacés, fruits à coque, moutarde, graines de sésame et autres céréales contenant du gluten.			
DÉCLARATION NUTRITIONNELLE moyenne pour 100g: (Valeurs Estimées)	Energie	1334 kJ	320 kcal	
	Matières grasses	19 g/100g	dont Acides Gras Saturés	8,2 g/100g
	Glucides	30 g/100g	dont Sucres	4,7 g/100g
	Fibres alimentaires	2,9 g/100g		
	Protéines	7,1 g/100g		
	Sel	1,4 g/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 Source : Règlement CE 1441/2007 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et recommandations de la FCD dernière version en vigueur §9.2	Flore totale spiral	1 000 000 /g		
	Flore lactique spiral	à titre indicatif		
	Ratio Flore totale/lactique	< 100 /g		
	Escherichia coli	< 10 /g		
	Staphylocoque à coagulase +	< 100 /g		
	Salmonella mobiles et immobiles /25g	Non détecté		
	Listeria monocytogenes /25g	Non détecté (dénombrement <100ufc/g à DLC)		
	Bacillus cereus	< 100 /g		
Clostridium perfringens / g	< 30 /g			
TRACABILITÉ		suggestion de présentation		
XX000000 (1 chiffre : unité de fabrication + une lettre : ligne de conditionnement + 3 chiffres : quantième jour de fabrication + 3 chiffres : ordonnancement déterminé par la GPAO)				
CONSEILS DE PREPARATION				
A consommer en l'état : Sortir la barquette du frigo et laisser quelques minutes à température ambiante pour servir. Four micro-ondes : 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.				