

## 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 <b>BLE</b> (farine de <b>BLE</b> , <b>GLUTEN</b> de <b>BLE</b> , farine de <b>BLE</b> malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), eau, <b>ŒUF</b> , sucre roux, jaune d' <b>ŒUF</b> , levure de panification, sel, <b>LAIT</b> demi-écrémé pasteurisé, graines de chia ( <i>Salvia hispanica</i> ) 0,5%, farine de <b>SOJA</b> , 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), <b>CREME</b> fraîche épaisse légère [ <b>CREME</b> , amidon modifié, stabilisants : E410 - E412 - E440, ferments <b>LACTIQUES</b> ], 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)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Energie</td> <td>1334 kJ</td> <td>320 kcal</td> </tr> <tr> <td>Matières grasses</td> <td>19 g/100g dont Acides Gras Saturés</td> <td>8,2 g/100g</td> </tr> <tr> <td>Glucides</td> <td>30 g/100g dont Sucres</td> <td>4,7 g/100g</td> </tr> <tr> <td>Fibres alimentaires</td> <td>2,9 g/100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Protéines</td> <td>7,1 g/100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>1,4 g/100g</td> <td></td> </tr> </table>	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	
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  <u>Source :</u> Règlement CE 1441/2007 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et recommandations de la FCD dernière version en vigueur §9.2	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Flore totale spiral</td> <td>1 000 000 /g</td> </tr> <tr> <td>Flore lactique spiral</td> <td>à titre indicatif</td> </tr> <tr> <td>Ratio Flore totale/lactique</td> <td>&lt; 100 /g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>&lt; 10 /g</td> </tr> <tr> <td>Staphylocoque à coagulase +</td> <td>&lt; 100 /g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella mobiles et immobiles /25g</td> <td>Non détecté</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes /25g</td> <td>Non détecté (dénombrement &lt;100ufc/g à DLC)</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus</td> <td>&lt; 100 /g</td> </tr> <tr> <td>Clostridium perfringens / g</td> <td>&lt; 30 /g</td> </tr> </table>	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
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**

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 PRÉPARATION**

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**

Avant ouverture : à conserver entre 0 et +4°C jusqu'à la DLC

Après ouverture : 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.