

FICHE TECHNIQUE PRODUIT		Ref : 024714v1.1 Date de mise à jour : 14/11/2024 Page : 1/1		
<b>16 MINI BOUCHEES FROIDES SAUMON 240G</b>				
<b>MIX BUFFET TRAITEUR</b>  <b>SIEGE SOCIAL :</b> <b>MIX BUFFET</b> 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		<b>Président</b>  M. Patrice LE HIR		
<b>2. SPECIFICATIONS DU PRODUIT</b>				
CODE INTERNE	8071367			
GENCOD	3700009281420			
DUN 14	23700009281424			
PCB	2			
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	9 jours			
CODE DOUANIER	1905908000			
ORIGINE	Transformé et assemblé en France (Bretagne, Pleumeleuc) : - Farine T65 (pain viennois) : transformé en France - Fromage frais : Fabrication France (lait : France - Sel : Chine) - Saumon : origine NORVEGE - ECOSSE - IRLANDE			
<b>3. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT</b>				
DENOMINATION LEGALE DE VENTE	Pain spécial garni de fromage frais, de saumon fumé et de saumon cuit, décongelé.			
LISTE D'INGRÉDIENTS	Ingrédients : Pain spécial 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, OEUF, sucre roux, jaune d'OEUF, levure de panification, sel, LAIT demi-écrémé pasteurisé, farine de SOJA, jus concentré d'acérola], <b>FROMAGE</b> frais 18% ( <b>FROMAGE</b> frais, sel), <b>SAUMON</b> fumé 9% ( <b>SAUMON</b> Atlantique Salmo salar, sel), <b>SAUMON</b> Atlantique Salmo salar cuit 6,4%, carottes, <b>CREME</b> fraîche épaisse légère ( <b>CREME</b> , amidon modifié, stabilisants : E410 - E412 - E440, ferments <b>LACTIQUES</b> ), vinaigre d'alcool, persil 0,9%, sel, zeste de citron, poivre, épaississant : gomme xanthane. Traces éventuelles de céleri, mollusques, crustacés, fruits à coque, moutarde, graines de sésame et autres céréales contenant du gluten.			
ALLERGÈNES	GLUTEN (blé) - LAIT - POISSON - ŒUFS - SOJA Traces éventuelles de céleri, mollusques, crustacés, fruits à coque, moutarde, graines de sésame et autres céréales contenant du gluten.			
<b>DÉCLARATION NUTRITIONNELLE</b> moyenne pour 100g: (Valeurs Estimées)	Energie	929 kJ	221 kcal	
	Matières grasses	7,1 g/100g	dont Acides Gras Saturés	3,7 g/100g
	Glucides	29 g/100g	dont Sucres	4,3 g/100g
	Fibres alimentaires	3 g/100g		
	Protéines	8,8 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			
<b>MICROBIOLOGIE</b>  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 Flore lactique spiral Ratio Flore totale/lactique Escherichia coli Staphylocoque à coagulase + Salmonella mobiles et immobiles /25g Listeria monocytogenes /25g Bacillus cereus Clostridium perfringens / g	1 000 000 /g à titre indicatif < 100 /g < 10 /g < 100 /g Non détecté Non détecté (dénombrement <100ufc/g à DLC) < 100 /g < 30 /g		
<b>TRACABILITÉ</b>  XX000000 (1 chiffre : unité de fabrication + une lettre : ligne de conditionnement + 3 chiffres : quantième jour de fabrication + 3 chiffres : ordonnancement déterminé par la GPAO)	suggestion de présentation			
<b>CONSEILS DE PREPARATION</b>  Sortir la barquette du frigo et laisser quelques minutes à température ambiante pour servir.  Four micro-ondes : utilisation déconseillée				
<b>CONSEILS D'UTILISATION</b> <i>Avant ouverture</i> : à conserver entre 0 et +4°C jusqu'à la DLC  <i>Après ouverture</i> : 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.				