

FICHE TECHNIQUE PRODUIT		Mix Buffet TRAITEUR		Date de mise à jour : 29/10/2025 Page : 1/1																			
24 PETITS FOURS SIGNATURE Cake chèvre figues, Paniers forestiers Gougères saumon, Préfous Noix de St Jacques* Quiches noix de St Jacques*, Cake saumon 365g - PCB x4																							
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		8071005																					
GENCOD		3700009270387																					
DUN 14		43700009270385																					
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		20 jours																					
D.L.C ENTREPÔT		10 jours																					
CODE DOUANIER		19 05 90 80 00																					
ORIGINE		Transformé et assemblé en France (Bretagne) à partir de : - Chèvre fabriqué en France à partir de lait origine UE - Figsues origine Turquie - Saumon fumé élevé en Norvège, Ecosse, Irlande, France, Danemark et Islande - Saumon cuit élevé au chili - Noix de saint Jacques <i>Argopecten purpuratus</i> - origine Pérou, <i>Zygochlamys patagonica</i> - origine Argentine, <i>Chlamys opercularis</i> - origine Iles Feroe, <i>Chlamys islandica</i> - origine Norvège.																					
3. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT																							
DENOMINATION LEGALE DE VENTE		Assortiment de petits fours décongelés.																					
LISTE D'INGRÉDIENTS		Ingrédients : Mini cakes garnis de fromage de chèvre et de figues noires mi-séchées, décongelés : Farine de BLE, OEUFS, FROMAGE de chèvre 14,3%, huile de colza, figues noires mi-séchées 7,1%, CREME liquide, LAIT demi-écrémé, tomates mi-séchées marinées (tomates, huile de tournesol, sel, plantes aromatiques), menthe, poudres à lever : diphosphate disodique - carbonates acide de sodium, huile d'olive vierge extra, fibres de BLE, sel, poivre. Pâtes feuilletées garnies de champignons de paris cuits et de morilles cuites, décongelées : Pâte feuilletée 70,5% (farine de BLE, BEURRE, eau, sel), garniture 23,5% (LAIT demi-écrémé, CREME liquide, champignons de Paris 3,3% préparation pour sauce aux champignons 1,6% (eau, CREME en poudre, graisse de poulet (dont antioxydant : extrait de romarin), champignons 0,2% (morilles 0,1%, bolets, pleurotes, champignons noirs, cèpes), LAIT entier en poudre, sel, arôme naturel de champignon avec autres arômes naturels, oignon, arômes naturels, dextrose fermenté, maltodextrine, jus concentré de carotte, farine de lin, jus concentré de poireau, poivre blanc, extrait de rhum, zeste de citron, huile de tournesol), amidon modifié de maïs, morille 0,5%, échalotes, BEURRE, épaississant : méthylcellulose, sel, poivre blanc), dorure (jaune d'OEUF, LAIT demi-écrémé). Gougères au saumon cuit et au saumon fumé, décongelées : Préparation pour choux 23,9% (farine de BLE, CREME en poudre, jaune d'OEUF, blanc d'OEUF, sel, sucre, curcuma), LAIT demi-écrémé pasteurisé, eau, SAUMON Atlantique Salmo salar cuit 9,2%, OEUFS, BEURRE, EMMENTAL, SAUMON fumé 5,3% (SAUMON Atlantique Salmo salar, sel), échalotes, arôme naturel (contient MOLLUSQUES), persil, sel, aneth, poivre. Pains spéciaux cuits garnis de noix de Saint Jacques* cuites, décongelés : Pain spécial cuit 66,1% (farine de BLE, eau, huile d'olive vierge extra, levure de panification, sel), BEURRE, CREME liquide, chapelure (farine de BLE, farine de BLE complet, huile de tournesol, sucre, sel, levure, farine d'ORGE malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), dorure (jaune d'OEUF, LAIT demi-écrémé pasteurisé), NOIX DE SAINT JACQUES* cuites 3,9%, champignons de Paris cuits, échalotes, vin blanc, oignons, sel, persil, ail, sel, fibres de pois, amidon de pois, poivre. *Noix de Saint Jacques <i>Argopecten purpuratus</i> - origine Pérou, <i>Zygochlamys patagonica</i> - origine Argentine, <i>Chlamys opercularis</i> - origine Iles Feroe, <i>Chlamys islandica</i> - origine Norvège. Pâte brisée garnie d'un appareil à quiche (33,6%) et de noix de Saint Jacques* cuites, et de champignons de Paris, décongelée : Pâte brisée 39,1% (farine de BLE, BEURRE, OEUF, amidon de BLE, eau, sel, levure de panification), OEUFS, NOIX DE SAINT-JACQUES* cuites 11,6%, CREME liquide, LAIT demi-écrémé, champignons de Paris 5,8%, échalotes, vin blanc, oignons, amidon modifié de pomme de terre, BEURRE, ail, persil 0,4%, fibres de pois, sel, amidon de pois, arôme naturel de poivre, muscade, poivre. *Noix de Saint Jacques : <i>Argopecten purpuratus</i> - origine Pérou, <i>Zygochlamys patagonica</i> - origine Argentine, <i>Chlamys opercularis</i> - origine Iles Feroe, <i>Chlamys islandica</i> - origine Norvège. Mini cakes garnis de saumon fumé et de zestes de citron, décongelés : SAUMON fumé 25,8% (SAUMON Atlantique Salmo salar, sel), farine de BLE, OEFS, huile de colza, EMMENTAL, CREME liquide, LAIT demi-écrémé, zestes de citron 1,8%, poudres à lever : diphosphate disodique - carbonates acide de sodium, fibres de BLE, huile d'olive vierge extra, aneth, poivre. Traces éventuelles de crustacés, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame et autres céréales contenant du gluten. (% exprimés sur chaque petit four) Malgré toutes les précautions prises et contrôles stricts, il se peut qu'exceptionnellement une arête subsiste dans le produit.																					
ALLERGÈNES		GLUTEN (blé, orge) - LAIT - POISSON - ŒUFS - MOLLUSQUES Traces éventuelles de crustacés, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame et autres céréales contenant du gluten.																					
DÉCLARATION NUTRITIONNELLE moyenne pour 100g		<table><tr><td>Energie</td><td>1476 kJ</td><td>355 kcal</td></tr><tr><td>Matières grasses</td><td>24 g/100g dont Acides Gras Saturés</td><td>11 g/100g</td></tr><tr><td>Glucides</td><td>24 g/100g dont Sucres</td><td>2,6 g/100g</td></tr><tr><td>Fibres alimentaires</td><td>1,9 g/100g</td><td></td></tr><tr><td>Protéines</td><td>9,7 g/100g</td><td></td></tr><tr><td>Sel</td><td>1,4 g/100g</td><td></td></tr></table>				Energie	1476 kJ	355 kcal	Matières grasses	24 g/100g dont Acides Gras Saturés	11 g/100g	Glucides	24 g/100g dont Sucres	2,6 g/100g	Fibres alimentaires	1,9 g/100g		Protéines	9,7 g/100g		Sel	1,4 g/100g	
Energie	1476 kJ	355 kcal																					
Matières grasses	24 g/100g dont Acides Gras Saturés	11 g/100g																					
Glucides	24 g/100g dont Sucres	2,6 g/100g																					
Fibres alimentaires	1,9 g/100g																						
Protéines	9,7 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		<table><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 DETECTE/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><tr><td>Clostridium perfringens / g</td><td>< 30 /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 DETECTE/25G ou 100 UFC/G si justification scientifique démontrant l'absence de croissance de Listeria monocytogenes	Bacillus cereus	< 100 /g	Clostridium perfringens / g	< 30 /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 DETECTE/25G ou 100 UFC/G si justification scientifique démontrant l'absence de croissance de Listeria monocytogenes																						
Bacillus cereus	< 100 /g																						
Clostridium perfringens / g	< 30 /g																						
TRACABILITÉ OX000000 (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																					
MODE DE RECHAUFFAGE Four traditionnel : Préchauffez votre four à 180°C et positionnez une plaque de cuisson à mi-hauteur. Retirez les petits fours 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. 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.																							