

FICHE TECHNIQUE PRODUIT				Date de mise à jour : 04/07/2025 Page : 1/1			
9 MINI BURGERS FESTIFS Boeuf Français CHEESE Cheddar Sauce Ketchup CHAMPIGNONS ET TRUFFE NOIRE 1% Sauce Brie ROSSINI Raclette Bloc de foie gras et Confit d'oignons 360g - PCB x2							
1. UNITE DE PRODUCTION							
MIX BUFFET TRAITEUR <u>SIEGE SOCIAL</u> : 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			<u>Président</u> M. Patrice LE HIR				
2. SPECIFICATIONS DU PRODUIT							
CODE INTERNE		8071158					
GENCOD		3700009275443					
DUN 14		23700009275447					
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		15 jours					
D.L.C ENTREPÔT		10 jours					
CODE DOUANIER		19 05 90 80 00					
ORIGINE		Transformé et assemblé en France à partir de : - Pain fabriqué sur site - Steak haché pur bœuf fabriqué à partir de viande origine France - Cheddar fabriqué à partir de lait origine Grande Bretagne - Champignons origine Pays-Bas et Belgique - Foie gras de canard origine UE					
3. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT							
DENOMINATION LEGALE DE VENTE		Assortiment de mini pains spéciaux cuits garnis, décongelés.					
LISTE D'INGRÉDIENTS		Pain spécial cuit aux GRAINES DE SESAME garni d'un steak haché pur bœuf cuit, de CHEDDAR et d'une sauce ketchup, décongelé. Ingrédients : Pain spécial aux GRAINES DE SESAME cuit 37,5% (farine de BLE (farine de BLE, GLUTEN de BLE, farine de BLE malté, agent de traitement de la farine : E300), CREME, eau, BEURRE, LAIT demi-écrémé pasteurisé, ŒUF, jaune d'ŒUF, sucre roux, levure de panification, sel, GRAINES DE SESAME 0,3%, farine de SOJA, jus concentré d'acérola), steak haché pur bœuf cuit 37,5% (origine France), CHEDDAR 12,5% (LAIT pasteurisé, sel, ferments LACTIQUES, coagulant microbien, colorant : caroténoides), sauce ketchup 7,5% (purée de tomate concentrée, vinaigre d'alcool, sucre, eau, amidon modifié, sel, épices), cornichons aigre-doux (cornichons, eau, vinaigre d'alcool, sucre, sel). Pain spécial aux graines de chia et à l'AVOINE cuit, garni d'un steak haché pur bœuf cuit, de champignons de Paris, de sauce au BRIE, de brisures de truffes noires, aromatisé, décongelé. Ingrédients : Pain spécial aux graines de chia (Salvia hispanica) et à l'AVOINE cuit 37,5% (farine de BLE (farine de BLE, GLUTEN de BLE, farine de BLE malté, agent de traitement de la farine : E300), CREME, eau, BEURRE, LAIT demi-écrémé, ŒUF, jaune d'ŒUF, sucre roux, levure de panification, AVOINE 0,8%, graines de chia (Salvia hispanica) 0,8%, sel, farine de SOJA, jus concentré d'acérola), steak haché pur bœuf cuit 37,5% (origine : France), champignons de Paris 9,3%, LAIT demi-écrémé, CREME, sauce au BRIE 3,4% (BRIE 2,3%, eau, BEURRE, LAIT écrémé en poudre, amidon de tapioca, sel, conservateur : E202), brisures de truffes noires 1,3% (truffe noire 1%, jus de truffe noire 0,2%, sel), huile de pépins de raisin aromatisée (huile de pépins de raisin raffinée, arôme), amidon modifié de maïs, sel, poivre. Pain spécial cuit aux graines de chia garni d'un steak haché pur bœuf cuit, de bloc de foie gras de canard et de chutney d'oignon, décongelé. Ingrédients : Pain spécial aux graines de chia (Salvia hispanica) cuit 37,5% (farine de BLE (farine de BLE, GLUTEN de BLE, farine de BLE malté, agent de traitement de la farine : E300), CREME, graines de chia (Salvia hispanica) 3,5%, eau, BEURRE, LAIT demi-écrémé pasteurisé, ŒUF, jaune d'ŒUF, sucre roux, levure de panification, sel, farine de SOJA, jus concentré d'acérola), steak haché pur bœuf cuit 37,5% (origine France), bloc de foie gras de canard 15% (foie gras de canard 13,2%, eau, sel, armagnac, antioxydant : ascorbate de sodium, poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium), confit d'oignon 10% (oignon 5,6%, eau, vinaigre balsamique de Modène, miel, cassonade, amidon, sel, caramel (sucre, eau), jus concentré de carotte). Traces éventuelles de poissons, crustacés, mollusques, fruits à coque, moutarde, céleri, autres céréales contenant du gluten.					
		ALLERGÈNES		GRAINES DE SESAME - GLUTEN (blé-avoine) - LAIT - ŒUF - SOJA		Traces éventuelles de poissons, crustacés, mollusques, fruits à coque, moutarde, céleri, autres céréales contenant du gluten.	
		DÉCLARATION NUTRITIONNELLE		Energie		1165 kJ	
		Moyenne pour 100g :		Matières grasses		15 g/100g dont Acides Gras Saturés	
				Glucides		21 g/100g dont Sucres	
		Fibres alimentaires		1,8 g/100g			
		Protéines		14 g/100g			
		Sel		1,1 g/100g			
INFORMATION OGM (Rèlements 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		Flore totale aérobie mésophile		1 000 000 /g			
		Flore lactique spiral		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 détecté (dénombrement <100ufc/g à DLC)			
		Bacillus cereus		< 500 /g			
		Clostridium perfringens /g		< 30 /g			
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> : Réchauffez 8 min à 170°C							
<u>Four micro-ondes</u> : Utilisation déconseillée							
Ce produit doit être consommé après réchauffage.							
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 et réchauffage sous réserve du respect de la chaîne du froid, des conditions hygiéniques de manipulation et conservation à l'abri de la lumière.							
		Suggestion de présentation					