

FICHE TECHNIQUE ARTICLE QUALITE

PRODUIT:

<u>Code Article :</u> **00039330**

<u>Désignation Commerciale</u>: 16 Mini feuilletés St Jacques et Saumon Billot

Marque : BILLOT

Gencod UV: 3576280393301

 Poids Net :
 170 g

 DLC/DDM :
 12 jours

 DLC/DDM garantie :
 8 jours

Rayon : FRAIS TRAITEUR

<u>Etat :</u> Refrigéré

DESCRIPTION:

<u>Dénomination Légale :</u> 16 Mini feuilletés apéritifs, 8 garnis de saumon et d'une préparation au jus d'agrumes et échalotes, 8 garnis

de noix de Saint-Jacques et d'une préparation à la bretonne

<u>Déclaration Ingrédients</u>: Feuilletés 53% (farine de **blé**, graisse végétale (huile et graisse végétales (palme), eau), eau, œuf,

sel), noix de Saint Jacques* 14%, sauce crémée à l'échalote et à la ciboulette 13% (**crème** fraîche, eau, échalote, vin blanc (contient **sulfites**), amidon modifié, jus d'agrumes (jus de citron et d'orange à base de concentrés, eau, pulpes de citron, acidifiant : acide citrique, extrait naturel de citron), ciboulette, ail, sel, piment fort), sauce crémée aux oignons et aux échalotes 13% (eau, vin blanc (contient **sulfites**), **crème**, **beurre**, poudre de **lait**, échalote, farine de **blé**, oignons, sel,

persil, poivre), saumon fumé 7 % (Saumon Salmo salar, sel).

* : Espèce et origine des noix de saint Jacques : voir lettre près du numéro de lot : A Zygochlamys

patagonica origine Argentine ; B Chlamys opercularis origine lles Féroé ou Ecosse

Peut contenir des traces de moutarde, crustacés, soja.

Les pourcentages des ingrédients sont indiqués à la mise en oeuvre / les informations en gras sont destinées aux

personnes intolérantes ou allergiques.

Allergènes dans le produit : sulfites, poisson, soja, lait, gluten, Moutarde, oeufs, mollusque, crustacés,

CONDITIONS DE CONSERVATION / UTILISATION ET TRACABILITE :

Conditions de conservation : Entre 0 et 4°C. Conditionné sous atmosphère protectrice. A consommer dans les 24 heures après ouverture.

Produit décongelé, ne pas recongeler

Instruction de préparation : Préchauffer votre four à 200°C (thermostat 6). Attention de ne pas dépasser cette température. Retirer le

produit de son emballage et placer les feuilletés dans un plat allant au four et laisser cuire pendant 12 à 15

minutes. Servir dès que les feuilletés commencent à brunir. Ne pas mettre sous le grill ni au four

micro-ondes.

<u>Traçabilité</u>: Lot SS QQQ AA YY

SS=site / QQQ= quantième / AA= année / YY= numéro d'ordre

Origine de l'ingrédient principal : * : Espèce et origine des noix de saint Jacques : voir lettre près du numéro de lot : A Zygochlamys

patagonica origine Argentine ; B Chlamys opercularis origine lles Féroé ou Ecosse

<u>Pays de transformation :</u> Transformé France

N° d'agréments sanitaires : Site Bassou FR 89.029.002 UE

Site Vieille Brioude FR 43.262.002 UE

CRITERES DE SECURITE:

<u>Critères microbiologiques</u> <u>réglementaires :</u>

	Cible	Tolérances
E.Coli	10 ufc/g	10 ufc/g
Staphylocoques coagulase +	100 ufc/g	1000 ufc/g
Salmonella	Non détecté / 25g Non détecté / 25g	
Listeria	Non détecté / 25g	100 ufc/g

Selon le réglement CE 2073/2005.



FICHE TECHNIQUE ARTICLE QUALITE

VALEURS NUTRITIONNELLES:

Valeurs Nutritionnelles moyennes	Valeurs pour 100 g	Valeurs à la portion (g)	AR* moyen par portion
ENERGIE	1494 kJ	kJ	-%
	359 kcal	kcal	
Matières grasses	23,6 g	g	%
dont acides gras saturés	13,1 g	g	%
Glucides	27,0 g	g	%
dont sucres	1,5 g	g	%
Fibres	1,7 g	g	
Protéines	8,9 g	g	%
Sel	1,016 g	g	%

*AR : Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 Kcal) Ces repères nutritionnels journaliers et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe, l'activité physique.

Données indiquées à titre d'information, ne sauraient en aucun cas faire valeur de référence.

DECLARATION DE CONFORMITE:

OGM et dérivés d'OGM :Conforme à la réglementation en vigueurMétaux Lourds :Conforme à la réglementation en vigueurPesticides :Conforme à la réglementation en vigueurIonisation :Produits et ingrédients non ionisés

Emballage : Conforme à la réglementation européenne concernant l'aptitude au contact alimentaire

<u>Informations complémentaires :</u> /