

Version : 1	Date : 17.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75035	N° d'agrément : N/C	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	N/C
Origine	France
Poids net	135g
Calibre/Gencod	N/C
Conservation	A conserver entre 0 et +4°C .
DLC / DLUO	A fabrication : 40 jours
Ingrédients	Eau, farine de BLE, huile de tournesol, LACTOSE, protéines de LAIT, poudre de LAIT écrémé, poudre de LACTOSERUM, OEUFs entier et blanc d'OEUFs déshydratés, poudre à lever : carbonate acide de sodium et diphosphate disodique, sel, antioxygène : acide L-ascorbique.
Allergènes	Céréales contenant du GLUTEN, ŒUF, LAIT et produits à base de lait.
Utilisation	N/C
Mentions complémentaires	Produit garanti sans OGM selon les règlements (CE) n°1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003. Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés conformément à la directive 89/2003/CE.

Données Logistiques

Conditionnement	UVC : 16 blinis mis en sachet sous atmosphère protectrice (BOPA/PE). 12UVC/Master Poids brut 1,9 kg
Dimensions	UVC : 155 x 130 x 40 mm (L x l x h) Master : 380 x 270 x 80 mm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	284 kJ / 1189 kcal
Protéines	7,8g
Glucides / dont sucres	33g/6,1g
Lipides / dont saturés	13,5g/2,9g
Sel	1,9g
Humidité	N/C

* Conformément à la réglementation Européenne 1169/2011 (INCO)

Paramètres microbiologiques** et chimiques

Critères	Valeurs Standards en UFC
Germes aérobies mésophiles /g	3 000 000
Coliformes thermotolérants 44°C /g	1
Staphylocoque coagulase positive /g	100
Anaérobies sulfite-réducteurs 46°C	10
salmonella spp / 25g	Absence
Listeria monocytogenes / 25g	Absence

** Conformément à la réglementation Européenne 2073/2005 des normes microbiologiques.