

Version : 1	Date : 17.05.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75036	N° d'agrément : N/C	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	N/C
Origine	France
Poids net	200g
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 : 4 blinis mis en sachet sous atmosphère protectrice (BOPA/PE). 12UVC/Master Poids brut 2,6 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	284kJ / 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.

Version : 1	Date : 19.09.16	Rédacteur : Responsable Qualité
Code : 75036	N° d'agrément : FR 93.047.34 CE	



Photo donnée à titre informatif

Descriptif Produit*

Variété	N/C
Origine	France
Poids net	200g
Calibre/Gencod	EAN 13 : 3 353 820 008 297 ; DUN 14 : 2 3 353 820 008 291
Conservation	A conserver entre 0 et +4°C .
DLC / DLUO	21 jours durée de vie technique.
Ingrédients	Eau, farine de BLE, huile de colza, LAIT écrémé et lactosérome, LAIT entier en poudre, blanc d'OEUF en poudre, CREME fraîche, sel, levure boulangère, sucre, stabilisant: E420ii, poudres à lever: E450i et E500ii.
Allergènes	POISSON et produit à base de poisson, GLUTEN, LAIT et produit à base de lait.
Utilisation	N/C
Mentions complémentaires	N/C

Données Logistiques

Conditionnement	12 PCB/Master. Poids brut : 2,68kg.
Dimensions	PCB : 400 x 300 x 140 mm (L x l x h)

Valeurs énergétiques/ nutritionnelles*

Données transmises à titre indicatif.	Pour 100g
Energie	291 kcal / 1220 kJ
Protéines	9,3g
Glucides / dont sucres	32g / 2,9g
Lipides / dont saturés	14g / 2,2g
Sel	1,1g
Humidité	N/C

Paramètres microbiologiques et chimiques**

Critères	Valeurs Standards en UFC
Flore aérobie mésophile 30°C /g	< 1 000
Escherichia coli /g	< 10
Staphylocoques coagulase positive /g	< 100
Salmonella/25g	Absence
Listéria monocytogènes /25g	Absence
Bactéries lactiques /g	< 1 000

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

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