

## BOUCHÉES À LA REINE Ø7 cm – 60 pièces

EAN54 200532 0828 7

FICHE TECHNIQUE – 23/02/2023

**Ingrédients :** farine de BLE (GLUTEN), graisse de palme (SG) , eau, BEURRE concentré 3%, sel, OEUF de poules élevées en plein air.

### Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	2345 kJ
	564 kcal
Glucides	40,46 g
- Dont sucres	0,79 g
Matières grasses	40,72 g
- Dont acides gras saturés	21,15 g
Protéines	7,98 g
Sel	1,34 g

### Liste d'allergènes

+ = présent

- = absent

? = contamination croisée possible

Gluten	+
Crustacés	-
Œufs	+
Poisson	-
Arachides	-
Soja	-
Lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque	-
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO <sub>2</sub>	-
Lupin	-
Mollusques	-

## BOUCHÉES À LA REINE Ø7 cm – 60 pièces

EAN54 200532 0828 7

FICHE TECHNIQUE – 23/02/2023

### Information sensorielle

Odeur : pâte cuite avec une pointe de beurre

Texture : croustillante

Goût : pâte cuite avec une pointe de beurre

### Information régime alimentaire

Végétalien	Non
Végétarien	Oui
Halal	Oui
Cacher	Non
Cœliaque	Non

### Information du produit

#### Dimensions et poids

	Minimum	Objectif	Maximum
Poids	25 g	28 g	31 g
hauteur/épaisseur	42 mm	47 mm	52 mm
diamètre	60 mm	68 mm	75 mm
longueur	0 mm	0 mm	0 mm
largeur	0 mm	0 mm	0 mm

Durée de vie totale (DLC): 12 Mois

Conditions de stockage: Conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité (10°C - 25°C).

### Conditionnement

	Poids brut	Poids net	Dimensions
Unité de consommation	2,012 kg	1,5 kg	400 x 300 x 270 mm
Unité de vente	2,012 kg	1,5 kg	400 x 300 x 270 mm
Palette		96 kg	1 200 x 800 mm

## BOUCHÉES À LA REINE Ø7 cm – 60 pièces

EAN54 200532 0828 7

FICHE TECHNIQUE – 23/02/2023

### Palettisation

Carton par couche	8
Couches par palette	8
Carton par palette	64

### Informations étiquetage

Étiquetage OGM requis: Non

Ce produit a été irradié: Non

### Information microbiologique

	Objectif	Rejet	
Flore totale (30 °C)	1 000	10 000	/g
Entérobactérie	10	100	/g
Coliformes (30 °C)	100	1 000	/g
E.Coli	0	10	/g
Salmonelle	0	0	/25 g
Staphylococcus aureus	20	100	/g
Levures	100	500	/g
Moisissures	100	500	/g