

BOUCHÉES À LA REINE Ø8 cm – 48 pièces

EAN54 200532 0830 0

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	-
OÙufs	+
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 2	-
Lupin	-
Mollusques	-

BOUCHÉES À LA REINE Ø8 cm – 48 pièces

EAN54 200532 0830 0

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	35 g	38 g	43 g
hauteur/épaisseur	45 mm	70 mm	55 mm
diamètre	70 mm	78 mm	85 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	2,192 kg	1,68 kg	400 x 300 x 270 mm
Unité de vente	2,192 kg	1,68 kg	400 x 300 x 270 mm
Palette		107,52 kg	1 200 x 800 mm

BOUCHÉES À LA REINE Ø8 cm – 48 pièces

EAN54 200532 0830 0

FICHE TECHNIQUE – 23/02/2023

Palettisation

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

Informations étiquetage

Etiquetage 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