

VOL-AU-VENT ARTISANALE

EAN 5420053207112

FICHE TECHNIQUE – 10/01/2023

Ingrediënten:

Sauce 51% (eau, lait, crème, farine de blé, graisse de palme, bouillon de poulet, fond de volaille (eau, os de poulet, carotte, oignon, panais, sel, herbes et épices), amidon modifié, sel, poivre, épaississant (gomme de guar), stabilisant (carraghénanes), filet de poulet 16%, viande de cuisse de poulet 16%, champignons, boulettes de viande (porc (60%), veau (20%)), chapelure (contient blé), eau, sel, farine de blé, fibres alimentaires, épices, stabilisant (triphosphates), exhausteur de goût (glutamate monosodique), arôme). Peut contenir des traces de crustacés, oeuf, poisson, soja, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites et mollusques

Valeurs nutritionnelles par 100 g

Valeurs nutritionnelles	449,35 kJ 107,72 kcal
Glucides	4,81 g
- Dont sucres	0,91 g
Matières grasses	5,65 g
- Dont acides gras saturés	3,33 g
Protéines	9,20 g
Sel	0,49 g

VOL-AU-VENT ARTISANALE

EAN 5420053207112

FICHE TECHNIQUE – 10/01/2023

Liste d'allergènes

+ = aanwezig

- = afwezig volgens recept

? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

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 ₂	?
Lupin	-
Mollusques	-

OGM et ingrédients issus d'OGM

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par le règlement (CE) 1830/2003.

Ingrédients soumis à ionisation

Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis à un traitement par ionisation.

VOL-AU-VENT ARTISANALE

EAN 5420053207112

FICHE TECHNIQUE – 10/01/2023

Conditions de conservation spécifiques

Conservation

	Unités	Emballage	Minimum	Maximum
Date limite de conservation à livraison	Jours	Frais	16	60
Température à la livraison	°C	Frais	0	4
Température de conservation	°C	Frais	0	4
Température après ouverture	°C	Après ouverture durée de vie limitée: 3 jours		
Température de conservation après ouverture	Jours		0	4

Indication de la durée de conservation sur l'étiquette

Mention de la date de péremption	À consommer jusqu'au:		
	JJ/MM/AAAA	Exemple	06/11/2017
	Par unité de vente	Manière de l'indiquer	Etiquette

Emballé sous atmosphère protectrice

Indication du numéro de lot

Mention du lot	N° de lot production interne		
	aa-bbbb-cccc cc-ddddd	Exemple:	04-2017-1234567-12345
Indication du lot sur	Unité de vente	Manière de l'indiquer	Etiquette

VOL-AU-VENT ARTISANALE

EAN 5420053207112

FICHE TECHNIQUE – 10/01/2023

Caractéristiques de produit

MICRO-ORGANISMES	EX USINE MAX.	T(TOLERANCE)	DCU - DLC
Germes totales aérobies psychrotrophes	3.000/g	30.000/g	3.000.000/g
Germes totales anaérobies psychrotrophes	3000/g	30.000/g	30.000/g
Lactobacilles psychrotrophes	30/g	300/g	300/g
Bacillus cereus	300/g	3000/g	100.000/g
Salmonelle SPP(g)	Abs. dans 25g	Abs. dans 25g	Abs. dans 25g
Enterobacteriaceae	<10/g	W50/g	n.a.
Listeria monocytogenes	Abs. dans 25g	Abs. dans 25g	Abs. dans 25g

Mode de préparation

Préparation: Au bain-marie: Mettez l'emballage fermé dans de l'eau bouillante(max 85°C) pendant 30 minutes.

* Au four à micro-ondes: Versez la préparation dans un plat résistant au micro-ondes, couvrez et réchauffez 2(1000W) à 3(700W) minutes. Mélangez et réchauffez à nouveau 2(1000W) à 3(700W) minutes. Bien mélangez.

* Au four à vapeur combi: Placez l'emballage dans le four à vapeur combiné pendant 30 minutes à une température de 85°C (vapeur).

*Le temps de cuisson peut varier selon le type d'appareil, la taille des portions ou le nombre de portions à réchauffer.