

77215
Plateau de mini-burgers au saumon
Ø 3,5cm



DESCRIPTION :

Mini pain burger parsemé de graines de sésame garni de saumon fumé et de fromage au raifort.



Calibre : 11,5 g
Conditionnement : 1 ct x 2 pl x 20 pc
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 0.460
Unité Minimum de Commande (UMC): CT
Unité de facturation : CT
Etat du produit : Cuit
Durée de vie totale du produit en jours : 450

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Pour un produit surgelé: Laisser décongeler le produit dans son emballage, hors carton, pendant 4 heures entre 0°C et 4° Mettre à température ambiante 1/2 heure avant consommation.

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne

	Pour 100 g	A la portion de 12 g
Energie	1124 Kj/ 268 Kcal	135 Kj/ 32 Kcal
Protéines (g)	13	1.6
Glucides (g)	31	3.7
dont Sucres (g)	6.8	0.8
Matières grasses (g)	9.8	1.2
dont Acides Gras	4.7	0.6
Fibres alimentaires (g)		
Sel (g)	1.8	0.2
Sodium (mg)	720	86
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 1.33

GEMRCN :

Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : /

Classification : Fréquence libre

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;
Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Farine (Blé)	Union européenne
Saumon	Union européenne / non Union européenne

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 67205C

77215
Plateau de mini-burgers au saumon
Ø 3,5cm



Dénomination légale de vente :
Briochettes au saumon, produits fourrés surgelés

INGREDIENTS :
Mini briochettes au sésame 55% (pain brioché (farine spéciale au beurre (farine de blé (gluten), sucre, poudre au beurre (beurre (lait), protéines de lait, perméat de lactoserum (lait), sel, poudre de jaune d'oeuf (pondu en plein air), gluten de blé, émulsifiant : E471, farine de blé malté (gluten), colorant : E160a, agent de traitement de la farine : E300), eau, levure, dorure (eau, protéines de lait), graines de sésame 2.9%), saumon fumé 29% (saumon (salmo salar) (poisson) (Norvège) fumé au bois hêtre, sel), fromage frais au raifort 16% (fromage (fromage frais (lait), sel) raifort 12.5% (racines de raifort, eau, acidifiant : E330, conservateur E223 (sulfites)), lait demi-écrémé).

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
X	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés	X	Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés	X	Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	OEufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
X	Poisson & dérivés	X	Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
X	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	OEufs & dérivés	X	Fruits à coques & dérivés	X	Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés	X	Moutarde (graines & dérivés)		Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :
Méthode de conservation : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 42 x l 26.700 x h 4.800
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 178.200
Nb d'UMC / couche : 9
Nb couches / palette : 34
Code EAN : 3422825090535

Nom du fournisseur : 102244 BRETZEL BURGARD SAS
Code douanier : 16041100

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.
Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.
Photo non contractuelle.