



## MINI BLINIS BIO x 16



### Présentation

Des blinis moelleux au léger goût de crêpes et de levain. Fabrication 100% bretonne.

### Notre suggestion

Réchauffer les Blinis quelques instants au grill pain ou au four traditionnel pendant 5 min à 210°C pour garnir Rillettes, œufs de Saumon et de Lump ou Saumon Fumé JC DAVID.



Désignation							
<b>Mini Blinis Bio 16 x 8,40 g</b>							
Date de création :	17/01/2019	Page :	2/2	Code article :	220		
Date de révision :		Ref :		Gencod :	3461820200129		
Transport et conservation							
A conserver entre 0 et 4°C - Après ouverture, à consommer dans les 24h dans la limite de la DLC. Produit décongelé, ne pas recongeler.				DLC garantie à réception :		21 jours	
Composition							
<b>Ingrédients :</b>				<b>Valeurs nutritionnelles (pour 100g)</b>			
Farine de BLE*, eau, OEUFS entiers*, LAIT écrémé en poudre*, huile de tournesol*, sel, poudre à lever (amidon de maïs*, carbonates de sodium, acidifiant : tartrates de potassium), levain de FROMENT* déshydraté et dévitalisé. *Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique				Valeur énergétique :		994 kJ / 236 kcal	
				Matières grasses :		7,6 g	
				Dont acides gras saturés :		1,3 g	
				Glucides :		33 g	
				Dont sucres :		4,4 g	
<b>Allergènes :</b> Gluten, œuf et lait.				Fibres alimentaires :		1,7 g	
Conditionné sous atmosphère protectrice.				Protéines :		8,3 g	
Produit garanti sans OGM, sans traitement ionisant et aucun ingrédient ionisé.				Sel :		1,1 g	
Caractéristiques microbiologiques				Caractéristiques organoleptiques			
Flore aérobie mésophile		≤ 100 000 /g		<b>Aspect :</b> forme ronde et épaisseur régulière, couleur jaune pâle avec marbrures dorées sur les deux faces.			
Bacillus cereus		≤ 100/g					
Escherichia coli β-glucuronidase+		≤ 10/g		<b>Texture :</b> texture moelleuse et aérée.			
Staphylocoques coagulase +/g		≤ 100/g		<b>Goût :</b> goût légèrement salé et du levain de blé.			
Salmonelles mobiles		Absence dans 25g					
Listeria monocytogenes		Absence dans 25g					
Logistique et conditionnement							
Type	Nombre d'U.V.C.	Poids Brut (en kg)	Poids net (en kg)	longueur (en mm)	largeur (en mm)	Hauteur (en mm)	Conditionnement
U.V.C.	1 sachet de 16 pièces	0,139	0,135	155	130	40	Flow-pack transparent - OPA/PEHT anti-buée
Carton	6 sachets	0,982	0,810	400	275	90	caisse ouverte en carton
Palette	960 sachets	157,12	129,6	1200	800	1800	palette Europe
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité			sachet plastique à jeter			

Ets J.C. DAVID SAS - 15-17, rue G. Honoré - 62200 Boulogne-sur-Mer - France

Tél. : (33) 03 21 87 38 31 - Fax : (33) 03 21 33 68 82 - e-mail : jcdavid@jcdavid.fr - site : www.jcdavid.fr