



4 Blinis décongelés - 200g



Présentation

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

Notre suggestion de préparation

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



Désignation							
Blinis 4 x 50 g - diamètre 120 mm - décongelés							
Date de création :	27/06/2024	Page :	2/2	Code article :	213		
Date de révision :		Ref :	C-D-213	Gencod :	346182020213(0)		
Transport et conservation							
A conserver entre 0 et 4°C - Après ouverture, à consommer dans les 24h dans la limite de la durée de vie. Produit décongelé, ne pas recongeler.				DLC garantie à réception :		21 jours	
Composition							
Ingrédients :				Valeurs nutritionnelles (pour 100g)			
Farine de BLE , eau, huile de tournesol, lactose (LAIT), protéines de LAIT , LAIT écrémé en poudre, lactosérum (LAIT) en poudre, OEUF entier et blanc d' OEUF déshydratés, poudre à lever : carbonates de sodium et diphosphates, sel, antioxydant : acide ascorbique.				Valeur énergétique :		1132 kJ / 270 kcal	
				Matières grasses :		11 g	
				Dont acides gras saturés :		1,2 g	
				Glucides :		36 g	
				Dont sucres :		7,9 g	
Allergènes : Gluten, œuf et lait.				Protéines :		6,6 g	
Conditionné sous atmosphère protectrice.				Sel :		1,7 g	
Produit garanti sans OGM, sans traitement ionisant et aucun ingrédient ionisé.							
Critères microbiologiques - rg 2073/2005 / critères FCD				Caractéristiques organoleptiques			
Flore aérobie mésophile à 30°C		100 000 /g		Aspect : 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		Texture : texture moelleuse et aérée.			
Staphylocoques coagulase +		< 100/g					
Salmonelles mobiles		Absence dans 25g		Goût : goût légèrement salé et du levain de blé.			
Listeria monocytogenes		Absence dans 25g					
Levures		< 1000/g		Produit décongelé, ne pas recongeler			
Moisissures		< 1000/g					
Logistique et conditionnement							
Type	Nombre d'U.V.C.	Poids Brut (en g)	Poids net (en g)	longueur (en mm)	largeur (en mm)	Hauteur (en mm)	Conditionnement
U.V.C.	1 sachet de 4 pièces	204	200	155	130	40	BOPA // PE
Carton	12 sachets	2 818	2 400	380	270	80	caisse ouverte en carton
Palette	1920 sachets	430 800	384 000	1 200	800	1 600	palette Europe
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité			SACHET			