



## Mini toasts grillés



### Présentation

Le toast idéal pour l'apéritif

### Notre suggestion



## Désignation

# MINI TOASTS GRILLÉS - 150G

|                    |            |        |               |                |               |
|--------------------|------------|--------|---------------|----------------|---------------|
| Date de création : | 22/11/2016 | Page : | 2/2           | Code article : | 282           |
| Date de révision : | 02/02/2018 | Ref :  | F-TECH 4134.1 | Gencod :       | 3461820200433 |

## Transport et conservation

A conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière. A consommer dans les 6 jours après ouverture.

DLC garantie à réception : 6 mois

DLC totale : 9 mois

## Composition

### Ingrédients :

Farine de froment (fraine de blé, gluten), huile de tournesol, mélange de céréales (seigle, orge, maïs, avoine, blé, riz, millet), extrait de malt d'orge, levure boulangère, sel, soja, lin, émulsifiant : lécithine de soja, antioxydants : extrait de romarin, vitamine E. Fabriqué dans un atelier qui utilise des oeufs, produits laitiers et sésame.

Origine : France

### Valeurs nutritionnelles (pour 100g)

Valeur énergétique : 1723kJ/408kcal

Matières grasses : 6,2g

Dont acides gras saturés : 0,9g

Glucides : 72g

Dont sucres : 2,8g

Protéines : 13g

Sel : 1,7g

| Critère à DLC                   | m |  |
|---------------------------------|---|--|
| Flore 30°C/g                    |   | Produit fini non ionisé. Ne contient pas d'ingrédient ionisé. Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM conformément à la réglementation (CE 1829/2003 et CE 1830/2003).<br>Allergènes : céréales à gluten, soja.<br>CARACTERISTIQUE PHYSICO-CHIMIQUE : Aw < 0,5 (produit sec).<br>MICROBIOLOGIE : Les produits secs ne permettent pas le développement des micro-organismes. (Aucune disposition légale n'est définie pour les produits dont l'Aw est inférieur à 0,5).<br>Code douanier : 1905409000. N°FDA : 19222285300 |
| Coliformes 44°C/g               |   |  |
| ASR/g                           |   |  |
| Staphylocoques à coagulase +/-g |   |  |
| Salmonelles                     |   |  |
| Listeria monocytogènes/g        |   |  |

## 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               | 0,162              | 0,15              | 140              | 80              | 260             |                 |
| Carton  | 12              | 2,3                | 1,8               | 452              | 268             | 291             |                 |
| Palette | 540             | 119                | 81                | 1200             | 800             | 1896            |                 |

## Rédacteur

## Consignes de tri

| Nom |  |
|-----|--|
|     |  |