



## 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.<br>*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