



## 16 mini Blinis BIO décongelés - 135g




### 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							
<b>Mini Blinis Bio décongelés 16 x 8,40 g</b>							
Date de création :	17/01/2019	Page :	2/2	Code article :	220		
Date de révision :	29/10/2021	Ref :	C-D-220	Gencod :	3461820200129		
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							
<b>Ingrédients :</b>				<b>Valeurs nutritionnelles (pour 100g)</b>			
Farine de BLE*, eau, OEUFS entiers*, LAIT écrémé en poudre*, huile de tournesol*, sel, poudres à lever (amidon de maïs*, carbonates de sodium, acidifiant : tartrates de potassium), levain de FROMENT* déshydraté et dévitalisé. *Produits issus de l'Agriculture Biologique (Origine UE)				Valeur énergétique :		993 kJ / 236 kcal	
				Matières grasses :		7,6 g	
				Dont acides gras saturés :		1,4 g	
				Glucides :		33 g	
				Dont sucres :		4,5 g	
				Fibres alimentaires :		1,4 g	
<b>Allergènes :</b> Gluten, œufs et lait. Conditionné sous atmosphère protectrice. Produit garanti sans OGM, sans traitement ionisant et aucun ingrédient ionisé.				Protéines :		8,4 g	
				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		Levures		≤ 1000/g	
Listeria monocytogenes		Absence dans 25g		Moisissures		≤ 1000/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 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 trier			