



## 6 Blinis Bio - 180g



### 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 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							
Blinis Bio 6 x 30 g							
Date de création :		17/01/2019	Page : 2/2		Code article :		221
Date de révision :		29/10/2021	Ref : C-D-221		Gencod :		3461820200136
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							
<b>Ingrédients :</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)				<b>Valeurs nutritionnelles (pour 100g)</b>			
				Valeur énergétique :		993 kJ / 236 kcal	
				Matières grasses :		7,6 g	
				Dont acides gras saturés :		1,4 g	
				Glucides :		33 g	
<b>Allergènes :</b> Gluten, œufs et lait.				Dont sucres :		4,5 g	
Conditionné sous atmosphère protectrice.				Fibres alimentaires :		1,4 g	
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 6 pièces	0,184	0,18	240	125	30	Flow-pack transparent - OPA/PEHT anti-buée
Carton	6 sachets	1,254	1,080	400	275	90	caisse ouverte en carton
Palette	960 sachets	200,64	172,8	1200	800	1800	palette Europe
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité			 sachet plastique à trier			