

Dénomination produit : « Bouchée ronde tradition de diamètre 80 mm »

Description :

Croûte à bouchée en pâte feuilletée la plus traditionnelle qui existe, destinée à recevoir une garniture.



Unité de vente : Carton de 60 pièces.

Dimensions : Diamètre : 78 – 82 mm / Hauteur : 47 – 50 mm

Poids unitaire : 40 – 46 g

Composition sur cru (R00001) :

Farine de blé (**gluten**) ; Margarine végétale (huiles et graisses végétales raffinées (palme, colza), sel, eau, émulsifiant : mono et di-glycérides d'acides gras, acidifiant : acide citrique) ; Eau ; Œuf (**œuf**) ; Sel ; Vinaigre d'alcool.

Description organoleptique :

Croûte à bouchée en pâte feuilletée cuite.

Son feuilletage fin et délicat permet de recevoir les garnitures de toute nature.

Caractéristiques microbiologiques :

Micro-organismes aérobies mésophiles	<300.000 ufc/g	Salmonella	Non détecté dans 25 g
Escherichia coli	< 10 / g	Listeria	Non détecté dans 25 g
Staphylococcus à coagulase +	< 100 ufc/g		

Emballage :

Conditionnement en alvéoles par plateau de 12.

Carton de 5 plateaux calage de 12 alvéoles, dans une saché PEHD alimentaire bleutée remis dans un carton A12.

Palettisation :

6 couches de 8 cartons = 48 cartons

Palette Europe échangeable de H = 180 cm ; L = 80 cm ; P = 120 cm

Stockage : Local sec et frais.

DDM : 9 mois à compter de la date de fabrication.

Numéro de lot :

Le numéro de lot est un code numérique AASSN renseignant sur l'année (AA), le numéro de la semaine dans l'année (SS) et 1.



Gamme Pâte Feuilletée

Bouchée ronde MGV D80 par 60 en calage

AR00001

Etiquetage :

Chaque carton possède une étiquette avec la dénomination du produit, le nombre de pièces contenues, son code article, la composition ingrédient avec les traces d'allergènes, les valeurs nutritionnelles, le numéro de lot, la DDM, le poids net du colis, les conditions de stockage, et enfin le code emballer et les coordonnées de la SAS DUTOIT.

Chaque palette comporte une étiquette renseignant le nombre de carton, le poids net de la palette, l'adresse de SAS DUTOIT et celle du destinataire.

Liste d'allergènes :

Céréales contenant du gluten et produits à base de gluten	oui
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	non
Crustacés et produits à base de crustacés	non
Céleri et produits à base de céleri	non
Œufs et produits à base d'œuf	oui
Moutarde et produits à base de moutarde	non
Poissons et produits à base de poissons	non
Soja et produits à base de soja	non
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	traces possibles
Anhydride sulfureux et sulfites (plus de 10mg/kg)	non
Poissons et produits à base de poissons	non
Graines de sésames et produits à base de graines de sésames	non
Lupin et produits à base de lupin	non
Arachides et produits à base d'arachide	non
Mollusques et produits à base de mollusques	non

Déclaration nutritionnelle pour 100 g :

Valeurs énergétiques : 542 kCal – 2267 kJ

Composition nutritionnelle :

Matières grasses :	35.2 g	dont 15.2 g d'acides gras saturés
Glucides :	47.9 g	dont 0.5 g de sucres
Protéines :	8.5 g	
Fibres :	2.7 g	
Sel :	1.4 g	

Aucun ingrédient OGM n'entre dans la composition de nos fabrications.

De même, aucun constituant utilisé dans nos fabrications n'a subi d'ionisation, au même titre que les produits que nous fabriquons.

Le taux de produit cassés à réception client ne peut dépasser 2,5%.