FICHE TECHNIQUE PRODUIT	Mix Buffet TRAITEUR	**Date de mise à jour :** 29/10/2025 **Page :** 1/1

3 MINI PREFOUS FESTIFS
Saumon aneth / Ail persil / Noix de St Jacques*
375g - PCB x2

1. UNITE DE PRODUCTION

MIX BUFFET TRAITEUR ***SIEGE SOCIAL* :** **MIX BUFFET** Parc d'Activités du Val Coric BP 101- 56382 GUER cedex Tel. (33) 02.97.22.01.01 Fax. (33) 02.97.22.18.22	**Président** M. Patrice LE HIR

2. SPECIFICATIONS DU PRODUIT

CODE INTERNE	8071006
GENCOD	3700009270394
DUN 14	23700009270398
T°C DE CONSERVATION	Entre 0°C et +4°C maximum - Produit décongelé, ne pas recongeler.
TYPE DE CONSERVATION	Conditionné sous atmosphère protectrice
D.L.C	14 jours
D.L.C ENTREPÔT	9 jours
CODE DOUANIER	19 05 90 80 00
ORIGINE	Transformé et assemblé en France (Bretagne) à partir de : - Pain spécial fabriqué sur site - Saumon cuit élevé au Chili et en Norvège - Saumon fumé élevé en Norvège, Ecosse et Irlande - Ail origine Espagne - Noix de Saint-Jacques *Zygochlamys patagonica* - origine Argentine *; Argopecten purpuratus* - origine : Pérou*; Chlamys opercularis* - origine Iles Feroe *; Chlamys islandica* - origine Norvège.

3. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

DENOMINATION LEGALE DE VENTE	Assortiment de mini pains spéciaux cuits garnis, décongelés.
LISTE D'INGRÉDIENTS	Ingrédients : Pain spécial cuit garni de **SAUMON** cuit et **SAUMON** fumé, de zeste de citron, d'aneth et de graines de pavot, décongelé : Pain spécial cuit 63,7% (farine de **BLE** 39% (farine de **BLE**, farine de **BLE** malté), eau, huile d'olive vierge extra, levure de panification, sel), **BEURRE** 16,6%, **CREME** liquide, **SAUMON** *Salmo salar* cuit 6,5%, **SAUMON** fumé 2,3% (**SAUMON** Atlantique *Salmo salar* , sel), zeste de citron 0,5%, aneth 0,3%, purée de tomate double concentrée, ciboulette, graines de pavot 0,3%, sel, poivre. Pain spécial cuit garni d'ail et de persil, décongelé : Pain spécial cuit 63,4% (farine de **BLE** 38,9% (farine de **BLE**, farine de **BLE** malté), eau, huile d'olive vierge extra, levure de panification, sel), **BEURRE** 20,8%, **CREME** liquide pasteurisée, ail 2,5%, persil 1,5%, farine de **BLE** 0,6%, sel, poivre blanc. Pain spécial cuit garni de **NOIX DE SAINT JACQUES*** cuites et de champignons de Paris, décongelé : Pain spécial cuit 63,4% (farine de **BLE** 38,9% (farine de **BLE**, farine de **BLE** malté), eau, huile d'olive vierge extra, levure de panification, sel), **BEURRE** 15%, **CREME** liquide, **NOIX DE SAINT JACQUES*** cuites 5,6%, champignons de Paris 2,8% (champignons de Paris, antioxydant : disulfite de sodium), échalotes, vin blanc, oignons, chapelure 0,6% (farine de BLE, farine de **BLE** complet, huile de tournesol, sucre, sel, levure, farine d'**ORGE** malté, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), ail, sel, persil, fibres de pois, poivre. *Noix de Saint-Jacques :Zygochlamys patagonica - origine Argentine ; Argopecten purpuratus - origine : Pérou; Chlamys opercularis - origine Iles Feroe ; Chlamys islandica - origine Norvège. Traces éventuelles de crustacés, œuf, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame et autres céréales contenant du gluten. Malgré toutes les précautions prises et contrôles stricts, il se peut qu'exceptionnellement une arête
ALLERGÈNES	GLUTEN (blé, orge) - LAIT - POISSON - MOLLUSQUES Traces éventuelles de crustacés, œuf, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame et autres céréales contenant du gluten.

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE
Moyenne pour 100g :

Energie	1364	kJ		326	kcal
Matières grasses	17	g/100g	dont Acides Gras Saturés	11	g/100g
Glucides	35	g/100g	dont Sucres	1,9	g/100g
Fibres alimentaires	2,2	g/100g			
Protéines	7,2	g/100g			
Sel	1,4	g/100g			

INFORMATION OGM (Règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)	Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage OGM
INFORMATION IONISATION (Directive 1999/2/CE)	Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ionisé

MICROBIOLOGIE

Source : Règlement CE 1441/2007 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et recommandations de la FCD dernière version en vigueur §9.3

Flore aérobie mésophile	1 000 000 /g
Flore lactique	à titre indicatif
Ratio Flore aérobie/lactique	< 100
Escherichia coli	< 10 /g
Staphylocoque à coagulase +	< 100 /g
Salmonella SPP/25g	Non détecté
Listeria monocytogenes /25g	NON DETECTE/25G ou 100 UFC/G si justification scientifique démontrant l'absence de croissance de Listeria monocytogenes
Bacillus cereus	< 500 /g
Clostridium perfringens / g	< 30 /g

TRACABILITÉ

0X000000 (1 chiffre : unité de fabrication + une lettre : ligne de conditionnement + 3 chiffres : quantième jour de fabrication + 3 chiffres : ordonnancement déterminé par la GPAO)

MODE DE RECHAUFFAGE

Four traditionnel : Préchauffez votre four à 180°C (th6) et positionnez une plaque de cuisson à mi-hauteur. Retirez les 3 mini pains "Prefou" de la barquette et enfournez les avec le plateau prévu spécialement pour un passage au four traditionnel. Laissez réchauffer les 3 mini pains "Prefou" sur le plateau pendant 8 min à 180°C à mi-hauteur
Ce produit doit être consommé après réchauffage.

Four micro-ondes : Utilisation déconseillée

CONSEILS D'UTILISATION

Avant ouverture : à conserver entre 0 et +4°C jusqu'à la DLC

Après ouverture : à consommer rapidement après ouverture et réchauffage sous réserve du respect de la chaîne du froid, des conditions hygiéniques de manipulation et conservation à l'abri de la lumière.

Suggestion de présentation