

# FEUILLETE CROISE BUTTERNUT CHÂTAIGNES & CEPES

140g

Code article : 050270



IT/FE/FTRCFBCC

Date : 04/07/23

Indice de révision :

Page 1 sur 2

Date révision :



- ♦ Recette festive et gourmande.
- ♦ Visuel en forme de panier croisé.
- ♦ Pâte feuilletée pur beurre.

Produit frais, transformé en France.

## COMPOSITION

Pâte feuilletée garnie d'une préparation (46,5%) à base de butternut, de châtaignes et de cèpes.

Pâte feuilletée 52,3% (farine de **blé** - **beurre** 13,3% - eau - sel] - butternut 10% - **crème** fraîche - **lait** entier - châtaignes 5% - eau - cèpes 3,7% - panais - farine de **blé** - oignons - **beurre** - huile d'olive - échalotes - jaunes d'**œufs** en poudre - sel - piment doux fumé - jaunes d'**œufs** - poivre - thym.

Traces éventuelles de poissons, mollusques, crustacés, céleri, moutarde, soja et fruits à coque.

## CONDITIONS D'UTILISATION

Réchauffer suivant les conditions de préparation avant de consommer le produit.

Enlever les feuilletés de leur emballage et les mettre sur une grille.

Au four traditionnel :

- Préchauffer votre four pendant 10 minutes à 210°C (thermostat 7). Mettre au four et réchauffer pendant 12 minutes environ.

- Four à 180°C, réchauffer 12 minutes environ.

- Four de 120°C à 150°C, réchauffer 18 à 25 minutes environ.

Nous vous déconseillons l'usage du four à micro-ondes.

## RECYCLAGE

Barquette et film plastique : à jeter.

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes pour 100g\*

<b>ENERGIE</b>	1204 kJ (soit 289 kcal)
<b>MATIERES GRASSES</b>	17%
dont Acides Gras Saturés	12%
<b>GLUCIDES</b>	28%
dont Sucres	2,0%
<b>PROTEINES</b>	5,0%
<b>SEL</b>	0,90%
<b>CALCIUM (mg)</b>	8



Sans huile de palme

Servi en plat : le rapport P/L est < à 1, il est limité à 2 mises au menu sur 20 repas successifs

## CONSERVATION

DLC garantie à la livraison : **J + 9**

Température de conservation : **0°C à + 4°C**

A consommer rapidement après ouverture.

Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

	REDACTEUR	VERIFICATEURS		APPROBATEUR
<b>Nom</b>	C. ROFFAT	M. RIGAUD	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
<b>Fonction</b>	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
<b>Date</b>	04/07/23	04/07/23	04/07/23	04/07/23
<b>Visa</b>				

**DONNEES LOGISTIQUES**

N° d'agrément communautaire : FR 42.127.001 CE

Fabriqué à : Mably (42)

Code emballer : Emb. 42 127 A

GENCOD : 332 589 050 270 8

**BARQUETTE**

Composition	Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm <sup>3</sup> )
APET / PE / EVOH	60	385 x 290 x 40	4,47

**COLIS**

Poids (g)	Dimensions ext (mm)	Volume (dm <sup>3</sup> )
110	459 x 298 x 86	11,76

**COLISAGE**

Nb de pièces / barquette	Nb de barquettes / colis	Poids brut du colis (en kg)	Poids net du colis (en kg)
6	2	1,91	1,68

**PALETTISATION**

Nb de colis / couche	Nb de couches / palette	Nb de colis / palette	Poids brut palette (kg) (palette comprise)	Poids net palette (kg)
6	15	90	195	151,20

Palette bois 800 x 1200mm (Hauteur maximum : 1437 mm, palette comprise)

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

Flore recherchée	Norme	Méthode d'analyse
E.Coli	10 UFC/g	Méthode interne selon NF ISO 16649-2
Staphylocoques coagulase +	100 UFC/g	Méthode interne selon NF EN ISO 6888-1
Salmonelles	Abs. /25g	MSRV LAB.MI.087
Listeria	Abs. /25g	Méthode AES 10/03-09/00

Produit conforme aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM et n'ayant subi aucun traitement ionisant.

**ALLERGENES en tant qu'ingrédients**

(Règlement (UE) N°1169/2011)

	OUI	NON		OUI	NON
Œufs et dérivés	X		Lait et dérivés	X	
Crustacés et dérivés		X	Gluten et dérivés	X	
Mollusques et dérivés		X	Lupin		X
Poissons et dérivés		X	Céleri et dérivés		X
Arachides et dérivés		X	Moutarde et dérivés		X
Soja et dérivés		X	Sésame et dérivés		X
Fruits à coque et dérivés		X	Sulfites et anhydride sulfureux		X

**SCHEMA D'ELABORATION**

Réception et stockage des matières premières → Récupération des matières premières → Fabrication de la sauce et de la pâte → Assemblage automatique → Dépôt sur plaque puis sur chariot → Cuisson → Passage en cellule de refroidissement → Stockage avant conditionnement → Conditionnement → Encartonnage & palettisation → Stockage avant expédition → Expédition.

**ENVIRONNEMENT**

Nous trions tous nos déchets afin de réduire au maximum le volume de nos Déchets Industriels Banaux. Ainsi, chaque année nous améliorons notre ratio DIB/tonnage produits finis. Nos déchets organiques sont également valorisés en méthanisation.

	REDACTEUR	VERIFICATEURS		APPROBATEUR
<b>Nom</b>	C. ROFFAT	M. RIGAUD	V. LEFEVRE	D. MOISSONNIER
<b>Fonction</b>	D.Q.G.	A.Q.	A.D.	D. Commercial
<b>Date</b>	04/07/23	04/07/23	04/07/23	04/07/23
<b>Visa</b>				