



ASSORT PETITS FOURS FEUILLETES
6KG DLF
Code produit : 27359



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

Critères physiques Poids tel que vendu (g) 20,00 (+/- 4g)	Produits crus, surgelés, dorés et prêts à cuire. Le nombre de pièces par carton est une valeur approximative
---	---

GTIN/EAN produit :	03291810273594	GTIN/EAN carton :	3291811162514
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	287 (287 x 1)
Couches / palette	9	Dim. du carton en mm L x l x h	375x275x173
Cartons / palette	72	Poids net du carton (kg)	6.000
Unités / palette	20664	Poids brut du carton (kg)	6.726
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	12 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	507.272		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	170.7		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Une pâte feuilletée croustillante, des garnitures généreuses et des visuels gourmands. Cet assortiment de mini feuilletés offre 6 variétés de recettes savoureuses qui raviront tous les palais: thon, poivron, saucisse de Francfort, olives vertes, épinards et jambon.
Produits de service : Une remise en oeuvre rapide: prêt en 15 minutes, sans décongélation préalable.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

CF annexe : RMM LI Plateau petits fours feuilletés - 27359

SPÉCIFICITÉS

- ✓ Présence de porc
- ✓ Sans alcool
- ✓ Sans colorants ni arômes artificiels*
- ✓ Sans matières grasses hydrogénées
- ✓ Sans étiquetage OGM
- ✓ Sans ionisation

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Cuisson

Four classique 18 min à 200 °C

CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation, disposez les mini feuilletés sur plaque ou sur fermée.
Placez le produit congelé dans un four préchauffé à 200°C et faites-le cuire pendant environ 18 minutes.
Les modalités de cuisson peuvent varier en fonction du type de four utilisé.

INFORMATIONS MICROBIOLOGIQUES

	Critère d'hygiène (M=10m)	Critère de sécurité
enterobacteriaceae UFC/g	m=10000	
Escherichia coli UFC/g	m=500	
Salmonella spp.(dans 25g)		0
Listeria monocytognes UFC/g		m < 100
Staphylococcus à coagulase + UFC/g	m=100	
Anaérobies sulfito-réducteurs (37°C) UFC/g	m=100	