



FICHE TECHNIQUE

**GRAND BURGER SUISSE 90G
PRODUIT PRE-CUIT SURGELE**

Petite boulangerie

Code article

BS513

Code EAN (carton)

7649994002145

Marque

BRIDOR SUISSE**Suisse (Cousset)**

Lieu de fabrication

CARACTERISTIQUES ET COMPOSITION

| | | |
|--------------------------|-------------|--------------|
| Produit surgelé : | Poids moyen | 90 g |
| | Diamètre | 12 cm ± 1 cm |



Ingrédients : Farine (**FARINE DE FROMENT, GLUTEN DE FROMENT, FARINE DE MALT D'ORGE**), eau, flocons de pommes de terre (pommes de terre, antioxydant, extrait de romarin), huile de tournesol, **LAIT ÉCRÉMÉ**, levures de panification, sel de cuisine iodé, sucre, graines de **SESAME**, améliorants (**LEVAIN SEC DE SEIGLE, GERMES DE BLÉ, AMIDON DE FROMENT**), emulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), dextrose, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Pour les allergènes, dont les céréales contenant du gluten, se référer aux ingrédients en majuscules.

Peut contenir des traces de : fruits à coques, graines de sésame, soja, sulfites.

Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarées dans les produits cuits.

| Valeurs nutritionnelles pour 100g | Produit surgelé |
|-----------------------------------|-----------------|
| Energie (kJ) | 1062 |
| Energie (kcal) | 254 |
| Matières grasses (g) | 6,28 |
| dont acides gras saturés (g) | 0,76 |
| Glucides (g) | 41,33 |
| dont sucres (g) | 3,07 |
| Fibres alimentaires (g) | 1,83 |
| Protéines (g) | 7,02 |
| Sel (g) | 1,12 |

STOCKAGE ET CONSERVATION

Date de durabilité minimale : 180 jours (6 mois) à partir de la date de congélation notée sur l'emballage.

A conserver au congélateur à -18°C avant utilisation. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELEÉ.

Conditions de conservation :

3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur

Dans le congélateur à -18°C, jusqu'à la date de durabilité minimale indiquée sur l'emballage

Recommandation de conservation après cuisson :

A température ambiante pendant 12 heures pour des raisons organoleptiques et des raisons de sécurité alimentaire.

PRECONISATION DE REMISE EN OEUVRE

| | | |
|---|--|---|
|  | Décongélation | Environ 30 min à température ambiante |
| | Préchauffage du four | 200°C |
|  | Cuisson (en four ventilé) | Environ 2 minutes à 190-200°C, oura fermé |
|  | Refroidissement et ressuage sur grille | Environ 15 minutes |

Nota : chaque four a ses propres caractéristiques. Nous vous suggérons de bien noter les paramètres de cuisson donnant les meilleurs résultats avec votre matériel.

CONDITIONNEMENT

Palette

| | | | |
|--------------------------------------|---------------------|-------------------|----|
| Type de palette / Dimensions | EURO / 80x120 cm | Cartons / palette | 28 |
| Poids net / Poids brut d'une palette | 151,2 kg / 169,4 kg | Cartons / couche | 4 |
| Hauteur totale | 1830 mm | Couches / palette | 7 |

Carton

| | | | |
|--------------------------------|----------------|------------------|----------|
| Dimension externes (L x l x h) | 590x390x240 mm | Volume (m3) | 0,055 m³ |
| Poids net d'un carton | 5,4 kg | Pièces / carton | 60 |
| Poids brut d'un carton | 6,05 kg | Sachets / carton | 1 |

Eléments complémentaires dans le carton N (O = oui / N = non)

POUR TOUT RENSEIGNEMENT / CONTACT

Bridor Suisse SA, CH-1774 Cousset