

**FICHE TECHNIQUE****Burger Sensation Potatoe 90g ambient**

CODE EMB : 89387

**1 DENOMINATION LEGALE**

Pain spécial aux flocons de pomme de terre pour hamburger

**2 INGREDIENTS**

Farine de **blé** (51%), eau, flocons de pomme de terre (9.4%), levure, sucre, huile de colza, **beurre** concentré, sel, conservateurs : propionate de calcium - acide sorbique, jaune d'**œuf** en poudre, **gluten de blé**, protéines de pois, farine de riz, sirop de glucose, jus d'acérola en poudre.

Présence possible de : **soja, graines de sésame.****3 CARACTERISTIQUES PHYSIQUES**

Diamètre : 110 mm ± 5      Poids d'un burger : 90 g ± 5  
Hauteur totale : 43 mm ± 5      Nbre de burgers par UVC : 15 x 2  
Hauteur du talon : 16 mm ± 3      (Pillow pack x 15) x2  
Poids net UVC : 1350 g x 2

Emballage : Film neutre. Fermeture par thermoscellage / Encre :  
DDM et n° de lot**4 CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES**

Etiquetage nutritionnel pour 100 g de produit fini :

- Valeur énergétique : 1136 kJ (269 kcal)
- Matières grasses : 4.9 g ± 1.5 dont acides gras saturés : 1.6 g ± 0.8
- Glucides : 47 g ± 8 dont sucres : 9.8 g ± 2
- Fibres alimentaires : 4.0 g ± 2
- Protéines : 7.3 g ± 2
- Sel : 0.90 g ± 0.38

**5 CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

Flore mésophile totale : < 10 000 /g      Salmonella : Non détecté dans 25g  
Coliformes totaux : < 1 000 /g      Levures : < 500 /g  
Coliformes fécaux : < 10 /g      Moisissures : < 500 /g  
Staphylocoques : < 100 /g      L. Monocytogenes : < 100 /g  
Escherichia Coli : < 10

**6 CONSERVATION**Date de durabilité minimale (DDM) : 45 joursDate garantie réception entrepôt : 30 jours

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Bien refermer le paquet après ouverture.

**7 STATUT OGM**

Conformément aux dispositions du Règlement 1829/2003, le produit fourni ne nécessite pas d'être étiqueté. En effet, les ingrédients composant le produit ne consistent pas en des organismes génétiquement modifiés dans une proportion supérieure au seuil réglementaire de présence fortuite ou techniquement inévitable de 0,9% de chaque ingrédient.

**8 ALLERGENES**

- PRESENTS EN TANT QU'INGREDIENTS : (C) contient  
- PRESENTS PAR CONTAMINATIONS CROISEES : O (oui) ou N (non)  
Données issues de l'étude HACCP ALLERGENE menée par nos fournisseurs de matières premières et sur nos propres sites de fabrication.

**PRESENCE POSSIBLE DE :**

	C		N
Lait et Dérivés	C	Amandes	N
Œufs et Dérivés	C	Pistaches	N
Arachides et Dérivés	N	Poissons et Crustacés	N
Soja et Dérivés	O	Mollusques	N
Blés et Dérivés	C	Moutarde et Dérivés	N
Graines de sésame	O	Céleri et Dérivés	N
Noix	N	Sulfites	N
Noisettes	N	Lupin et Dérivés	N

**9 ASSURANCE QUALITE**

- ◆ Système AQF
- ◆ Auto contrôle avec fiche de blocage de lot
- ◆ Traçabilité interne ascendante et descendante
- ◆ Production sous procédure HACCP / Certification IFS

Service émetteur  
C.R.I.Q. / MF

Le : 07/12/2022

VE : 8693

VERSION FT : 1

Réf. informatique:

FT 80028 -  
VE8693.3.1