





FICHE TECHNIQUE

Produit: Beignet Fromage et Bacon

Composition	Le beignet du fromage et bacon est un apéritif à base de pâte de farine de blé cuite et farci de 2 fromages et bacon fumé. Il se présente à l'état congelé, sous la forme d'un petit cylindre.	
Caractéristiques	Caractéristiques physique	Environ 26 a 30 g de poids par unité.
	Allergènes	Contient du gluten, de l'orge, des œufs, du soja et des produits laitiers (y compris du lactose et des protéines de lait de vache), il peut contenir des traces de graines de sésame et de noix. Sans composants génétiquement modifiés.
Présentation du marché	Emballage primaire	Sac plastique LDPE, environ 240un et 6kg. 
	Emballage secondaire	Boîte en carton ondulé simple. 
Stockage et distribution	La conservation	Stocké dans des chambres de conservation congelées, à une température maxi 18°C. 
	Distribution	Transport effectué dans des véhicules climatisés à une température maximale de -15°C.
	 La durabilité	Le beignet du fromage et bacon congelée a une durée de conservation de 365 jours (1 an) à partir de la date d'emballage dans des conditions normales de stockage (-18 ° C).
Préparation	Dégel	Non applicable, mettre directement pour la confection / friture.
	Utilisation prévue	Ce produit ne peut être consommé qu'après traitement thermique (friture), avec de l'huile à une température maximale de 180°C, pendant environ 3 à 5 minutes. Pour des raisons de sécurité et de qualité alimentaire, la galette est optimale dès que le centre du produit est décongelé et que l'extérieur est doré.
Points de vente	Bouchers Restaurants	